ズーム

ZOOM JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 32 - juillet-août 2013

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Il était une fois HARAJUKU



ÉDITO Découverte



Comme chaque année, le premier week-end de juillet est marqué par le grand rendez-vous de la culture pop japonaise : Japan Expo. Comme chaque année depuis sa création, *Zoom Japon* y est présent avec la même volonté de partager avec de nouveaux lecteurs une vision du Japon parfois inattendue. Pour ce numéro exceptionnel de 40 pages, nous avons choisi de vous entraîner à Harajuku, au cœur de la mode *kawaii*. Pour cela, nous avons demandé à trois habitués de ce quartier haut en couleurs de nous guider à travers ses rues et de raconter leur Harajuku. Mais *Zoom Japon*, c'est aussi la diversité des genres avec un reportage étonnant sur une île de la Mer intérieure qui se bat contre le nucléaire depuis des années.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

993,9 milliards de yens. Tel est le montant du déficit commercial japonais au mois de mai, soit 9,5 % de plus qu'à la même période de l'année dernière. Malgré une augmentation de la valeur des exportations, c'est l'importation de produits pétroliers qui explique ce chiffre.

Couverture : Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Le 9 juin, quartier de Shinjuku, à Tôkyô



© Eric Rechsteiner

Devant le Studio Alta, à Shinjuku, des dizaines de fans de la série *JoJo's Bizarre Adventure* signée ARAKI Hirohiko se sont rassemblés. Ils attendent la diffusion exclusive d'un épisode de l'adaptation animée de ce manga qui s'est vendu à plus de 68 millions d'exemplaires dans l'archipel depuis sa création en 1986.

NUCLÉAIRE Vers une remise en service

L'agence de sureté nucléaire a validé, le 19 juin, des normes de sûreté plus sévères pour les réacteurs atomiques de l'archipel. Cela devrait permettre aux compagnies d'électricité qui ont commencé les travaux de mise aux normes de présenter rapidement des dossiers en vue de la remise en service de leurs réacteurs. Une douzaine sont concernés.

ECONOMIE Orangina tente de s'imposer

La société Suntory Beverage & Food, propriétaire d'Orangina, fera son entrée, le 3 juillet, à la Bourse de Tôkyô. Depuis plusieurs mois, la célèbre boisson d'origine française bénéficie d'une vaste campagne de promotion. C'est l'acteur américain Richard Gere incarnant le célèbre personnage de cinéma Tora-san qui tente d'imposer la boisson à la pulpe d'orange auprès des Japonais.

REPORTAGE **Quand la résistance s'organise**

Sur une petite île de la Mer intérieure, la population s'oppose tant bien que mal à la construction d'une centrale nucléaire.

Au matin, une douce odeur huilée flotte sur le petit port de Kaminoseki. Dans leur arrière boutique, les cinq frères et sœurs HARADA préparent leur fournée de *tempura*, des beignets de poissons. L'aîné Hiroyuki, 83 ans, verse dans la friteuse mécanique de lourds seaux de pâte préparée à son réveil vers 3 heures. Les plus jeunes, âgés de 50 à 70 ans, égouttent et retournent les *tempura*, les glissent dans des sachets. Quelques clients passent ; la camionnette de livraison fait le plein. Il règne autour des étals une légère frénésie qui détonne avec les alentours.

Dans cette commune située à 80 km au sud-ouest de Hiroshima, à part deux cannes et trois dos voûtés croisés devant l'arrêt de bus, les rues restent en effet désertes. La vie s'égaye parfois timidement sur le perron de l'épicerie tenue par KAJIMOTO Tomoka, 90 ans, ou encore dans la droguerie d'IMAMURA Yasuto, 70 ans. *"J'ai trois fils,* dit celui-ci qui tend facilement un tabouret pour bavarder. *Les deux plus grands sont partis, car il n'y a pas de travail ici."* Kaminoseki, dispersée sur une péninsule et trois îles dans la Mer intérieure, ne cache pas bien longtemps à l'étrangère fraîchement débarquée le fléau qui la ronge : la population vieillit, les jeunes s'exilent. *"Sur les 3300 habitants, plus de la moitié ont 65 ans,* résume l'employé municipal YOSHIDA Masaki. *Il y avait 6700 personnes dans les années 1980, 12 000 dans les années 1960 !"* Alors, pour tenter d'enrayer cette hémorragie, la ville a fait le choix, dès 1982, d'accueillir sur ses terres une centrale nucléaire. Sur la baie sauvage de Tanoura, à l'autre extrémité de l'île où se trouve la mairie, le terrain commençait à être aplani quand la catastrophe de Fukushima Dai-ichi a eu lieu. Le chantier a été immédiatement suspendu. Mais il n'a jamais été abandonné. Il est revenu au cœur des conversations avec l'arrivée au pouvoir d'ABE Shinzô, originaire de la région et partisan d'une relance nucléaire dès l'annonce des nouvelles normes de sécurité attendues en ce mois de juillet. La centrale de Kaminoseki, seul nouveau site nucléaire en projet au Japon, verra-t-elle le jour ? La mairie, en tout cas, soutient toujours le dossier comme la pertinence de son choix. *"Nous avons besoin chaque année de 3,5 milliards de yens, quand les taxes ne rapportent que 200 millions,* détaille YOSHIDA Masaki. *Or nous n'avons pas assez de terrain ni assez d'eau pour attirer les entreprises. Nous sommes également loin des grands axes routiers."* Dans ce contexte, avec sa promesse de 1500 emplois créés, voire 3000 lors de la construction, la centrale fait figure de miracle. Il y a certes la situation à la centrale de Fukushima Dai-ichi. Mais, présentée comme le gage d'une plus grande sécurité des futurs réacteurs, elle ne semble même plus un obstacle. *"L'humanité a évolué, ça devrait aller,* assure le fonctionnaire municipal, père de trois enfants et résident sur l'île depuis cinquante ans. *Nous voulons avant tout que nos enfants trouvent du travail. Le rôle de la mairie, c'est d'encourager les industriels à venir."* Il y a surtout les sommes colossales, déjà versées par la compagnie d'électricité du Chûgoku comme par l'Etat. Près de 12 milliards de yens utilisés pour rénover les infrastructures publiques, construire une école ou une luxueuse station thermale. Kaminoseki devrait encore en recevoir presqu'autant une fois le chantier terminé. Comment dès lors pourrait-elle revenir sur ses engagements ?

Les habitants, eux, restent dubitatifs. *"Avant Fukushima, on était pour ; maintenant tout le monde réfléchit",* reconnaît HARADA Toshiko, 72 ans, dans les vapeurs de friture. *"C'est sûr, on aimerait bien une autre source de revenus pour la ville,* admet IMAMURA Yasuto, dans son bric-à-brac désuet. *Mais ce n'est pas possible. On a bien essayé de faire la promotion du tourisme ; ça s'est effondré rapidement. La route qui relie Kaminoseki à l'île principale a été construite, elle a détruit les plages et mangé les espaces de natation."*

Dans les bureaux de la compagnie d'électricité du Chûgoku, la voix couverte par une clim à plein régime en dépit de la douceur printanière, le directeur HARADA Takenobu l'affirme sans détour : *"Cette centrale est la seule solution pour dynamiser la région et préserver l'indépendance énergétique du pays. Les deux réacteurs pourraient couvrir les besoins de 900 000 foyers."* Au fil de la conversation, l'homme au costume sombre et à la chemise blanche impeccables décline ses origines. Il est né à Nagasaki, où son père et son grand-père ont été victimes de la bombe atomique ; sa femme vient de Fukushima. Cette histoire douloureuse du Japon, inscrite dans sa propre généalo-



gie familiale, n'invite-t-elle pas à la prudence ? *"Cela n'a pas de sens de renier la technologie,* assène-t-il d'une voix posée. *Il faut juste rendre les gens plus aptes à gérer le nucléaire."*

Kaminoseki n'aurait donc pas le choix. Ce discours unanime, seuls les habitants d'Iwaishima n'ont jamais voulu y croire. L'îlot dépendant de la commune est situé à 4 kilomètres à vol d'oiseau de la baie de Tanoura. Ses habitants refusent obstinément d'encaisser les subsides de l'Etat et de la région. Et font, depuis trente ans, de la résistance à tout va. *"On a acheté des parcelles de terrain pour bloquer le chantier,* raconte SHIMIZU Toshiyasu, 58 ans, élu et militant de la première heure. *Ça les a retardés, car ils ont dû faire des avancées sur la mer pour construire la centrale. Puis quand ils ont commencé les travaux, nous allions tous les jours sur le site pour les déranger."* Aujourd'hui, alors que le chantier est à l'arrêt, la lutte se poursuit devant les tribunaux. Et chaque lundi, une marche est organisée à travers l'île. Coiffés de bandeaux antinucléaires, hommes et femmes défilent dans les rues du village pour protester contre cette centrale qu'on veut imposer sur le rivage d'en face. Ils en sont convaincus, elle menace leur zone de pêche privilégiée et leur mode de vie ancestral. *"Regardez comme elle divise déjà la commune depuis trente ans !"* disent-ils à l'unisson. Quant aux dangers de l'atome, un des anciens, parti travailler à Fukushima Dai-ichi et revenu irradié, les avait alertés bien avant l'accident de 2011. Ce lundi, le soleil fait briller les eaux claires de la Mer intérieure. Il y a foule sur le bateau qui relie "la grande île" à Iwaishima. Lorsqu'apparaît la baie de Tanoura, où une trouée de préfabriqués s'échappe brusquement des falaises luxuriantes, les appareils photos crépitent. *"C'est là qu'ils veulent construire la centrale !"* murmure la clameur. Un groupe de militantes d'Ibaraki, au nord de Tôkyô, est venu grossir les rangs de la protestation hebdomadaire. L'île est devenue un lieu de pèlerinage pour les antinucléaires de l'Archipel.

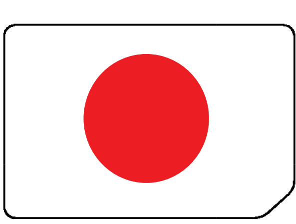
Hélas ! La manifestation est finalement annulée pour cause de deuil. *"Les gens vieillissent, le mouvement s'affaiblit",* s'inquiète SHIMIZU Toshiyasu. Après plus de 1400 défilés, les opposants ont les cheveux blancs et peinent à boucler un parcours qui a pourtant été raccourci. Loin d'être épar-



Rafaèle Brillaud pour Zoom Japon

"Non au nucléaire !", peut-on lire sur cette cabane devant les plateaux où sèchent les hijiki (algues).





Appelez au Japon depuis votre mobile



vers les fixes

15 cts /min(1)

vers les mobiles

Coût de connexion : 15cts

Appels et SMS gratuits et illimités(2)

de Lycamobile à Lycamobile

Aucun coût de connexion

www.lycamobile.fr **01 77 72 23 22**

(1) Offre et tarifs valables jusqu'au 31/07/2013 pour tout appel depuis la France Métropolitaine vers la destination correspondante, avec un coût de connexion de 0,15€. Appels internation¬aux facturés à la minute. Applicable aux détenteurs d'un numéro français Lycamobile. (2) Offre et tarifs valables jusqu'au 31/07/2013 en France Métropolitaine pour tout appel et SMS émis d'un numéro Lycamobile français vers un autre numéro Lycamobile français, sans aucun coût de connexion. Pour bénéficier de l'offre « Appels et SMS gratuits et illimités de Lycamobile à Lycamobile », il suffit de recharger votre carte SIM Lycamobile tous les 7 jours pour l'achat d'une recharge d'un montant de 5 € ou 10€, ou tous les 15 jours pour l'achat d'une recharge d'un montant de 20€ ou 30€, ou tous les 30 jours pour l'achat d'une recharge d'un montant de 50€. L'offre n'est plus applicable si vous ne rechargez pas votre carte SIM dans les délais mentionnés ci-dessus. Aussi, pour chaque appel et SMS émis d'un numéro Lycamobile français vers un autre numéro Lycamobile français, en France Métropolitaine, hors offre, c'est-à-dire : à partir du 8ème jour suivant le rechargement de votre carte SIM pour l'achat d'une recharge d'un montant de 5€ ou 10€, à partir du 16ème jour suivant le rechargement de votre carte SIM pour l'achat d'une recharge d'un montant de 20€ ou 30€, à partir du 31ème jour suivant le rechargement de votre carte SIM pour l'achat d'une recharge d'un montant de 50€, seules les 15 premières minutes sont offertes, avec un coût de connexion de 0,15€. Au-delà, le tarif national en vigueur s'applique. Appels nationaux facturés à la seconde. Applicable aux détenteurs d'un numéro français Lycamobile.

Visitez www.lycamobile.fr pour connaître nos offres et le détail des tarifs vers l'international.

Lycamobile SARL au capital social de 7.500€ – 47, boulevard de Courcelles 75008 Paris – RCS Paris 528 332 505





DR

Malgré les années qui passent, les manifestants ne relâchent pas la pression.

gnée par l'exode rural, l'île a vu sa population, forte d'un millier de personnes dans les années 1980, fondre de moitié. La lutte à Iwaishima est donc quotidienne, banale. Il faut réussir à vivre sur ce coin de terre chiche en ressources, à convaincre les jeunes d'y rester.

Le sourire aux lèvres et le slogan *"No Nuke"* épinglé sur la chemise, les militantes d'Ibaraki troquent le défilé contre une virée touristique d'un nouveau genre. Agglutinées sur le plateau arrière de trois camionnettes, elles partent admirer les cochons d'UJIMOTO Chôichi, vingt-cinq têtes nourries luxueusement aux épluchures. Le lendemain, elles assistent au séchage des *hijiki*, ces algues noires récoltées sur place, bouillies par YAMATO Takashi puis vendues un peu partout dans le pays. De rares exemples d'exploitations viables, qui permettent à l'île de préserver son environnement et son autonomie. Contre toute attente, ce mode de vie spartiate parvient à attirer quelques jeunes. OKAMOTO Naoya, 22 ans, est venu un jour lutter contre la centrale et n'a plus quitté cette communauté résolue et soudée. *"Je travaille comme charpentier. J'espère faire venir d'autres jeunes en réparant les maisons vides."* *"Je cherchais depuis longtemps une manière de vivre avec la nature,* enchaîne YOSHIKAYA Takako, 38 ans, qui a ouvert un des deux restaurants de l'île. *Je ne cuisine que des produits locaux, qui témoignent combien la vie des gens d'Iwaishima est belle."*

L'île bien sûr se félicite de cette nouvelle popularité. Sans pourtant être dupe. *"Tous ces gens qui viennent nous voir, seront-ils là dans cinq ou dix ans ?"* s'interroge YAMATO Takashi, qui guide patiemment les militantes d'Ibaraki. A 35 ans, ce père de trois enfants fait partie des rares à avoir repris le flambeau. *"Nous ne pouvons pas arrêter la centrale. Nous pouvons juste la retarder le plus possible dans l'espoir que la société changera."* Il s'accroche aux terres de son grand-père. Une vie rude, rythmée par les saisons : ramassage des *hijiki* et des nèfles au printemps, séchage des poulpes en été, préparation du thé à l'automne. Il ne s'en sort toutefois qu'avec l'aide de la population, qui vient lui prêter main forte contre une pièce ou une part de récolte. Ce matin, l'ardeur de ses trois sémillantes employées éblouit les touristes d'Ibaraki. Emiko, Tomoko et Sakai ont de 69 à 77 ans. Si ce n'était les *hijiki*, difficiles à confondre avec des *tempura*, on se croirait dans la boutique des HARADA, sur le port de Kaminoseki.

Rafaële Brillaud



Avec la designer Chocomoo

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Harajuku
Suivez nos guides !

En l'espace de cinq décennies, l'ancien quartier tranquille est devenu un des grands centres de la mode internationale.

On ne le dira jamais assez, mais l'organisation des Jeux olympiques à Tôkyô en 1964 a eu un incroyable impact sur la physionomie de la capitale japonaise. Harajuku, qui fut pendant longtemps, un coin tranquille, célèbre pour ses rizières, s'est transformé en l'espace de quelques années après la désignation de Tôkyô comme hôte des XVIIIème Olympiades de l'ère moderne en un des hauts lieux de la culture et de la mode au Japon. Harajuku est devenu synonyme de lieu branché incontournable. Tout a commencé en 1958 lorsqu'ont été inaugurés les Harajuku Central Apartments aujourd'hui disparus et remplacés par Tôkyô Plaza Omotesandô. C'est l'endroit que des artistes et des intellectuels choisissent pour s'installer. Au rez-de-chaussée, c'est le café Léon qui ouvre ses portes et devient le repère de toutes ces têtes pensantes. A la différence du quartier voisin de Shinjuku, célèbre pour ses cinémas où l'on projette les films de la Nouvelle vague française et l'on prépare la révolution à la fin des années 1960, Harajuku apparaît davantage comme un lieu de création. Des artistes comme SAKAMOTO Ryûichi s'y rendent et prennent plaisir à se retrouver au café Léon. La mode prend peu à peu le pas sur le reste. En décembre 1973, le magazine *an an*, l'équivalent japonais de *Elle*, consacre pour la première fois un long reportage à Harajuku, accordant une belle place à ce lieu dont les jeunes femmes qui appartiennent à la "tribu AnNon" (*AnNon zoku,* en référence aux magazines *an an* et *non-no* très en vogue à l'époque) vont en faire leur lieu de prédilection. Les boutiques des jeunes créateurs attirent comme la présence d'artistes qui se produisent dans la rue. La jeunesse tokyoïte, en particulier les collégiens et les lycéens, profite de la décision d'interdire la circulation automobile sur Omotesandô pour se réunir et danser du matin à la tombée de la nuit. On les surnomme la "tribu des pousses de bambou" (*takenoko zoku,* en référence à la boutique Takenoko tenue par ÔTAKE Takenori où ils viennent s'habiller). A Harajuku, le spectacle est dans les rues et les rues changent petit à petit de physionomie. La rue Takeshita, à proximité de la gare, est celle qui a connu une des transformations les plus radicales. Cette longue ruelle qui abritait pendant des années des hôtels de rencontre accueille, en 1987, la première boutique liée à une émission de télévision *Genki ga deru hausu* [La maison où l'on se sent bien] et imaginée par la chaîne Nippon TV. Elle fait un carton et entraîne la multipli-

cation de ce type de boutique. Le Japon entre alors dans la période de la chasse aux talents. Harajuku, qui dispose depuis la fin des années 1970 d'un lieu où l'on peut se réunir en nombre le dimanche à Omotesandô grâce à l'interdiction de circuler en voiture le dimanche, devient une vaste salle de concert en plein air où des dizaines de groupes se produisent. Cela attire une foule immense et entretient le mythe d'un quartier dédié à la création. Les boutiques de mode prospèrent sur les grandes artères, mais le centre de gravité de Harajuku se déplace peu à peu vers Ura Harajuku, la partie composée de ruelles où les jeunes créateurs trouvent des espaces à des prix encore abordables. La jeunesse qui se cherche trouve dans ces boutiques un style qui répond à ses attentes. Sans être sophistiquée, la mode de la rue *(street fashion)* s'impose progressivement. En 1997, A Bathing Ape en devient le fer de lance. Implantée à Ura Harajuku, elle draîne des milliers de jeunes en quête de nouveautés. Il ne faut pas longtemps pour que les rues Propeller et Cat se transforment et voient pousser des boutiques comme des champignons après la pluie. Le succès de la culture pop japonaise à travers le monde au début des années 2000 contribue à placer Harajuku en première ligne. Quand les étrangers s'y rendaient par le passé, c'était surtout pour faire un tour à l'Oriental Bazaar, boutique spécialisée dans les souvenirs japonais du sabre au bol à thé, ou découvrir Kiddy Land, un magasin de jouets remplis de gadgets comme on les aimait alors. Aujourd'hui, ces deux lieux historiques existent encore, mais ne figurent plus parmi les priorités. Ce que l'on veut quand on se rend à Harajuku, c'est être *kawaii* (mignon). Savamment entretenue par les médias, cette mode suscite l'intérêt des jeunes Japonais mais aussi de milliers d'étrangers qui parcourent chaque fin de semaine les rues achalandées d'Ura Harajuku. On y croise tous les styles et c'est cette mixité qui plaît autant. En 2004, l'Américaine Gwen Stefani célèbre le quartier dans sa chanson *Harajuku Girls*. *"Je suis fascinée par la scène japonaise de la mode, une simple Américaine dans les rues de Tôkyô"*, raconte-t-elle dans sa chanson qui devient un tube planétaire et consacre définitivement Harajuku comme l'un des hauts lieux de la mode dans le monde. Et comme tout au long des cinq dernières décennies, le quartier continue d'évoluer au gré de l'évolution des mentalités. En 1964, Harajuku a basculé dans un espace temps totalement différent de celui qui le régissait auparavant. Désormais, le temps semble ne plus s'y arrêter. Et c'est peut-être là que vous ferez une rencontre pas comme les autres. *"Par une belle matinée d'avril, j'ai croisé la fille cent pour cent parfaite dans une ruelle passante du quartier de Harajuku"*, écrit MURAKAMI Haruki dans une de ses nouvelles. Car tout est possible à Harajuku. Voilà pourquoi *Zoom Japon* a décidé de demander à trois habitués de ce lieu, pas tout à fait comme les autres, de jouer au guide. Trois façons originales de pénétrer au cœur de Tôkyô et trois regards qui se répondent.

ODAIRA NAMIHEI

Aurélie Boissière



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

En fin de semaine, la rue Takeshita est le lieu de rendez-vous de la jeunesse en quête des dernières tendances.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Originaire de Los Angeles, Joyrich est implantée dans le quartier depuis trois ans.

TENDANCE La petite princesse de Harajuku

L'artiste Chocomoo est devenue la coqueluche de nombreuses marques. Elle nous présente ses endroits préférés.

En cette saison des pluies plutôt faibles cette année, l'équipe de *Zoom Japon* est partie à la rencontre de l'artiste Chocomoo. Originaire de Kyôto, la gloire montante de Harajuku a 29 ans même si elle en fait toujours 23, âge auquel elle a décidé de faire de sa passion pour le dessin un métier. *"J'ai toujours dessiné, mais je n'avais pas forcément une haute opinion de mon travail jusqu'au jour où une marque de Tôkyô m'a contactée. Ils avaient vu des dessins publiés sur mon blog et m'ont demandé de travailler pour eux. Lors de la soirée d'inauguration, j'ai rencontré la chanteuse Ai-chan qui m'a demandé de dessiner certains objets pour sa prochaine tournée et ainsi de suite. Un projet en a amené un autre, ce qui m'a permis d'en arriver là où j'en suis aujourd'hui"*, raconte-t-elle. Depuis ses débuts, elle travaille désormais pour des marques comme Milkfed, Override, Ravijour et a dessiné des produits pour la Lady Gaga japonaise, Kyary Pamyu Pamyu.

C'est elle qui va nous servir de guide et nous montrer certains de ses endroits préférés à Harajuku. Nous ne sommes pas seuls puisqu'une équipe de la chaîne de télévision NHK World est venue nous rejoindre. En cet après-midi ensoleillé de juin, en semaine, les rues ne sont pas aussi animées que le week-end. Notre première étape est Spinns 02 Harajuku. Le tout nouveau magasin de cette chaîne populaire est situé à côté de ces poids lourds de la mode comme Laforet, H&M et Forever 21. Le premier magasin Spinns est situé juste en bas de la rue, il a ouvert seulement en 2010 pour devenir l'une des marques préférées de la foule branchée de Harajuku. Chocomoo a illustré de ses dessins en noir et blanc la façade et l'intérieur de la nouvelle boutique. *"Pour réaliser cette mission particulière, il m'a fallu 5 à 6 heures de travail"*, explique la jeune femme. Lors de l'inauguration, elle a exécuté une de ces peintures vivantes qui l'ont rendue célèbre et sont devenues l'un des événements incontournables dans les nuits torrides de Harajuku. *"En raison de mon apparence et du genre de travail que je fais, je suis souvent étiquetée comme une "Harajuku girl". Mais en fait, je suis plutôt du genre timide. Même maintenant, à Kyôto, où je continue à vivre, je passe la plupart de mon temps à dessiner, un peu comme une otaku. Ce n'est que récemment que j'ai surmonté ma timidité, grâce à toutes les interviews, les tableaux vivants, les fêtes, etc."*, raconte-t-elle.

En sortant, nous plongeons directement dans Laforet. Ouvert en 1978 rue Meiji, ce lieu historique a contribué plus que tout autre magasin à déplacer le centre de la mode de la jeunesse japonaise de Shinjuku à Harajuku. Notre visite est parfaitement chronométrée et se concentre sur le premier étage. On peut y admirer la dernière et la plus grande collaboration de Chocomoo : une nouvelle collection pour la marque Joyrich originaire de Los Angeles.



L'imagination de Chocomoo au service de Spinns.



L'artiste apprécie particulièrement le mélange des styles comme chez Mishka Tôkyô.

Après avoir traversé la rue Meiji, nous pénétrons dans Ura-Harajuku, un dédale de ruelles où la *Street fashion* (mode de rue) se fait et se vend. Il s'agit d'une zone relativement calme où les boutiques partagent l'espace avec des immeubles résidentiels. Notre prochaine étape est l'un de ces magasins de niche que vous êtes susceptible de manquer si vous ne savez pas ce que vous recherchez. Avantgarde est un petit magasin en sous-sol spécialisé dans les bas de tatouage *(tattoo stockings)*. *"Ils sont incroyablement populaires parmi les Harajuku Girls en ce moment"*, explique Chocomoo. *"La chose intéressante à propos de cet endroit, c'est que vous pouvez réellement essayer les bas. C'est tout à fait unique !"*. A ce stade de la balade, nous décidons de faire une pause à la Piazza Café Eco-Farm. *"En raison de mon travail, je passe beaucoup de temps dans ce quartier"*, dit-elle. *"Chaque fois que je fais une pause j'aime me réfugier dans cet endroit."* Nous évoquons avec elle ses influences artistiques tout en sirotant un thé glacé. *"De toute évidence, j'aime des artistes comme Jean-Michel Basquiat et Andy Warhol, mais ma plus grande influence vient du Japon. Je n'ai eu aucune éducation artistique formelle, mais à l'école primaire, j'ai appris la calligraphie traditionnelle. J'aimais aussi la peinture à l'encre de Chine. C'est pourquoi mes œuvres sont toutes en noir et blanc. Mon grand-père était un créateur de kimono. J'ai peut-être hérité de son amour de la tradition"*, explique la jeune femme. *"Au début, mon style était plus proche d'une sensibilité punk, ma créatrice préférée étant Vivian Westwood. Mais quand j'ai commencé à travailler pour les boutiques à Harajuku, on m'a demandé d'arrondir un peu les angles pour faire quelque chose de plus kawaii de façon à correspondre à l'image en vogue à Harajuku. Alors maintenant, je suis en mesure d'alterner ces deux styles"*, poursuit l'artiste. Nous évoquons également son processus de création. *"Dessiner pour moi, c'est très aléatoire. Je n'aime pas vraiment commencer un nouveau travail en ayant une image précise en tête. Je n'utilise jamais de brouillons. J'improvise sur place jusqu'à ce que l'image finale se matérialise devant mes yeux. Si quelque chose tourne mal, je suis très bonne pour rattraper mes erreurs"*, dit-elle en riant.

Nous reprenons notre périple dans le labyrinthe de Ura-Harajuku. Nous nous dirigeons vers Mishka Tôkyô, le magasin jumeau de Mishka New York. En chemin, nous croisons de nombreuses petites boutiques. Chocomoo souligne la diversité que l'on rencontre au Japon en comparaison avec d'autres pays. *"Aux États-Unis, en Corée ou à Taïwan, les styles se succèdent les uns aux autres, mais ici vous pouvez voir plusieurs tendances et styles différents en même temps. Les gens n'ont pas peur d'expérimenter et de mélanger. Les jeunes de Harajuku ont une sensibilité particulière. Par ailleurs, la scène underground est très active avec de nombreux magazines et sites Internet qui alimentent l'intérêt pour les créateurs, artistes, musiciens et autres DJ. C'est une fête sans fin !"*. Mishka est un petit mais élégant magasin qui rassemble des chapeaux, des T-shirts ou encore des jouets dessinés par des créateurs. La boutique vaut le détour pour son décor intérieur. *"Celui qui l'a créé est un bon ami à moi"*, assure Chocomoo. *"Nous partageons le même intérêt pour les jouets bizarres. D'ailleurs, il y a un grand magasin de jouets juste en face de Mishka !"* ajoute-t-elle. Notre petite caravane se dirige vers Spiral où tout l'espace disponible est envahi par les poupées, figurines inspirées de dessins animés, et tout ce dont un amateur de jouets peut rêver. *"Ma chambre est pleine de jouets"*, raconte Chocomoo. *"Je fréquente souvent les marchés aux puces. Et lorsque je reviens de mes déplacements à l'étranger ma valise est toujours pleine de jouets."*



Spiral est le magasin des amateurs de jouets.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Notre mission accomplie, nous retournons au carrefour principal de Harajuku où nous nous séparons. Et n'oubliez pas de visiter le stand de NHK World lors de la prochaine Japan Expo du 4 au 7 juillet. Vous aurez la chance de voir Chocomoo en action !

Gianni Simone

SOUVENIRS Au milieu, coulait une rivière

WATARI Kôichi, directeur du Watarium, est né à Harajuku. Il nous guide dans ce quartier qu'il aime tant.

Plus qu'une entité géographique, Harajuku est un état d'esprit. Il existe bien une gare éponyme, mais aucun arrondissement de ce nom n'existe. La zone qu'il couvre s'appelle Jingû-mae, mais tout le monde la connaît sous l'appellation de Harajuku. Pour éclairer le sujet, *Zoom Japon* s'est entretenu avec un des représentans les plus connus du quartier, WATARI Kôichi qui, en compagnie de sa sœur Etsuko, dirige le prestigieux Watari Museum of Contemporary Art, plus connu sous le nom de Watarium.

WATARI Kôichi est né et a été élevé dans ce quartier. *"C'est la maternelle où je suis allé"*, lance-t-il en pointant du doigt un bâtiment jaune de l'autre côté de la rue Gaien Nishi où nous nous étions donnés rendez-vous. *"J'ai ensuite fréquenté l'école primaire Aoyama située devant la station de métro Gaien-mae. Depuis, j'ai toujours eu un pied à Harajuku et l'autre à Aoyama. Harajuku est synonyme de la culture de rue qui a commencé dans les années 1980 avec ceux qu'on appelait les Takenoko-zoku [appellation donnée à ses groupes de danseurs que l'on rencontrait dans le quartier. Le cinéaste Chris Marker les a filmés dans son film Sans Soleil]. Aoyama a toujours été plus intellectuel et sophistiqué avec des créateurs de mode comme Issey Miyake. Je vis aujourd'hui de l'autre côté de la rue Aoyama, entre Aoyama et Azabu. Je reste toujours proche de ce quartier."*

Nous avons pris la direction du complexe sportif de Meiji Jingû avant de bifurquer brusquement au bout de 300 mètres dans une petite rue. *"Il y a des années, ici coulait la rivière Shibuya"*, raconte-t-il. *"Beaucoup de gens ne le savent pas, mais la rivière circule toujours sous cette rue avant de refaire surface au sud de la gare de Shibuya"*. En cours de route, nous tombons sur deux vieilles pierres. *"Elles marquent la présence d'un ancien pont"*, explique WATARI Kôichi avant d'ajouter que pendant la période d'Edo (1603-1868), plusieurs seigneurs s'étaient installés dans cette partie de la ville disposant de nombreuses rizières.

Nous atteignons ensuite l'une des principales artères de Harajuku, la rue Meiji. Nous passons devant Beams Harajuku, l'un des magasins de mode masculine les plus populaires. *"C'est la première enseigne qui a ouvert à Harajuku en 1976 avec United Arrows et d'autres boutiques"*, se souvient-il. De nos jours, le vaisseau amiral de la flotte Beams a été rejoint par neuf autres magasins, tous situés dans le même coin, proposant disques, confection ou objets de collection.

Quand je lui demande son opinion sur l'évolution du quartier, WATARI Kôichi répond que *"par le passé, le quartier avait un goût américain plus prononcé. Après la guerre, les forces américaines disposaient d'un grand camp juste derrière la gare de Harajuku. C'est pourquoi, de nombreuses boutiques ont été ouvertes pour répondre à leurs attentes comme le magasin de jouets Kiddy Land ou l'Oriental Bazaar. Un peu plus loin, on a aménagé la première piste de bowling à Tôkyô. C'était considéré comme un lieu particulièrement cool et tout le monde avait l'habitude de s'y rendre, y compris mon père. Dans l'avenue Aoyama, à côté du magasin Brooks Bros, on trouvait Yours, un supermarché haut de gamme spécialisé dans les produits importés. Il était ouvert jusqu'à 3 heures du matin pour permettre aux hôtesses de bar qui travaillaient à Ginza de venir faire leurs courses après leur boulot."*

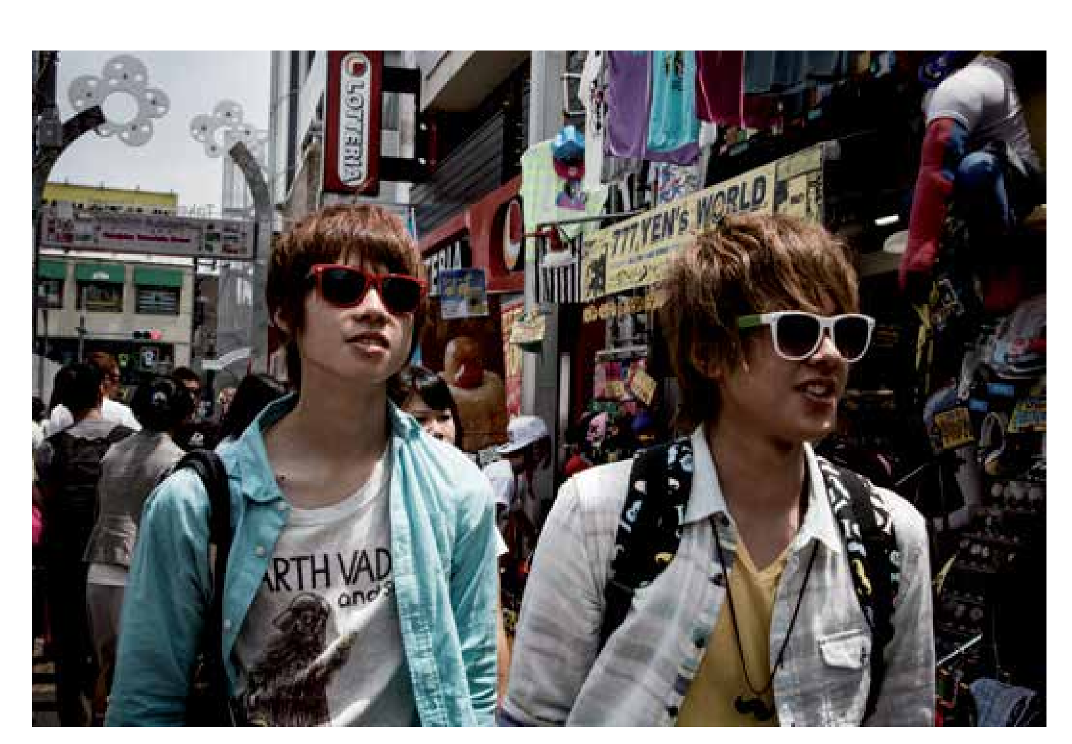


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

WATARI Kôichi devant son musée qui est devenu l'un des hauts lieux de l'art contemporain à Tôkyô.



Procession nuptiale au sanctuaire Tôgô en ce vendredi 14 juin ensoleillé.



Avant d'être l'une des rues les plus branchées de Harajuku, la rue Takeshita abritait de nombreux love hotels.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le directeur du Watarium a surtout des souvenirs de Kiddy Land. *"Pour moi, c'était comme dans un rêve. J'adorais surtout le dernier étage où l'on trouvait les jouets importés. Les enfants avaient le droit de toucher aux produits en démonstration. Quand ils ont fermé cet étage en 1974, ça m'a désespéré."*

Après avoir traversé l'avenue Meiji, nous disparaissons dans une zone arborée. Il s'agit du sanctuaire Tôgô. *"Le premier temple a été construit en 1940 à la mémoire de l'amiral Tôgô qui avait battu la flotte russe lors de la guerre russo-japonaise de 1905"*, raconte WATARI Kôichi. *"Il a été détruit pendant la Seconde Guerre mondiale avant d'être reconstruit en 1964. Pour moi, c'est comme un parc. J'aime bien passer par là quand je me rends à la gare parce que c'est calme. Je finis par oublier que je suis à Harajuku."* En suivant le chemin bordé d'arbres, nous arrivons à un petit escalier qui mène à l'un des endroits les plus bruyants de Harajuku : la rue Takeshita. Si l'on tourne à droite, on atteint tout de suite la gare. Nous tournons plutôt à gauche en direction de l'avenue Meiji. Sur le chemin, nous croisons l'endroit où se tenait auparavant Palais France. *"On y vendait des vêtements, des accessoires et autres"*, se rappelle-t-il. *"C'était le haut lieu de l'élégance. Il y avait aussi un café où l'on pouvait écouter de la musique classique. A l'époque, la rue Takeshita possédait de nombreux love hotels où les soldats américains emmenaient leur petite amie japonaise"*.

WATARI Kôichi en profite pour rappeler le passé musical du quartier. *"Les plus jeunes ne savent probablement pas que Harajuku était un lieu passionnant pour les amateurs de musique. La star du rock YAZAWA Eikichi, par exemple, avait l'habitude de se produire avec son groupe Carol dans un petit club qui s'appelait Cream Soda"*. Vers le milieu des années 1970, Harajuku est devenu un lieu de rencontre pour les fans de rock'n roll. Ils avaient l'habitude de se rassembler sur un tronçon de l'avenue Omotesandô qui était fermée à la circulation le dimanche. Devant la popularité du lieu avec ces groupes amateurs, leurs fans et les curieux, la municipalité a décidé d'interdire le rassemblement en 1996. Après avoir traversé une nouvelle fois l'avenue Meiji, nous nous retrouvons devant Neighborhood, une boutique très originale d'Ura-Harajuku, qui propose à la fois des objets liés à la culture Bikers et des produits pour le camping. *"Les autres boutiques ont été transférées dans la partie plus chic d'Aoyama, mais Neighborhood est resté fidèle à ses racines"*, note-t-il. Puisque nous parlons commerce, je lui demande d'évoquer l'époque, entre 1995 et 2001, au cours de laquelle il était patron d'une boutique et président de l'association de développement du quartier. *"Chaque fois qu'un magasin s'implantait, nous organisions une réunion pour expliquer les règles comme celles portant sur la propreté des rues. Nous nous assurions que les nouveaux bâtiments sur Omotesandô ne dépassaient pas la cime des arbres. Même à l'époque de la bulle financière, quand les banques ouvraient des succursales partout, nous avons réussi à éviter d'en avoir sur Omotesandô"*, raconte-t-il. Il estime que l'environnement des affaires a changé depuis une quinzaine d'années. *"Au début, les jeunes créateurs ouvraient des boutiques ici parce que les loyers étaient bas. Mais depuis l'essor de la culture de rue, les loyers ont été multipliés par 3 ou 4. Les grandes enseignes comme H&M ou Forever 21 sont venues s'implanter, compliquant les choses pour les petites boutiques. Aussi seuls les magasins à succès peuvent rester à Harajuku."*

Les temples et les sanctuaires constituent une autre caractéristique importante du quartier. *"Ils ont été bâtis pour protéger le château d'Edo. D'une certaine façon, ils avaient un rôle de muraille"*, explique-t-il. Sur le chemin qui nous ramène vers le Watarium, nous passons devant l'un d'eux, le temple Myôen-ji qui appartient à la secte bouddhiste Nichiren. Selon un panneau qui s'y trouve, le nom de Harajuku aurait pour origine une auberge située le long de la route qui reliait Edo à Kamakura. Harajuku a disparu du système d'adressage officiel en 1965 lorsqu'il a été remplacé par Jingû-mae.

G. S.

CURIOSITÉ SOS Fantômes

Lorsqu'on s'éloigne des rues les plus bruyantes du quartier, on peut faire quelques rencontres pour le moins étonnantes.

Au détour des rues branchées du centre de Harajuku, il existe un petit quartier qui a gardé tout son mystère. Peuplé de grossistes, de "sapeurs" japonais, et de bistrots, la rue de Jingû-mae 2-chôme prend peu à peu du caractère et se scinde en deux artères qui rejoignent les anciennes installations olympiques. A gauche, on passe par le sanctuaire, à droite, par le bar Sang des poètes et le tunnel hanté de Sendagaya. A la jonction, le bar Bonobo trône dans sa maison où est resté accroché, depuis 50 ans, l'enseigne d'un vieux magasin de liqueur tenu par un Taïwanais. A la fois bar, club, restaurant de nouilles et bar à tapas, le Bonobo est le phalanstère de tous les mélomanes et le point d'encrage d'artistes talenteux et déjantés.

Il est presque 17 heures et la rue de Jingû-mae s'anime au gré des sorties de bureau. UENO Ug (Uji) arrive avec sa fameuse voiture-sanctuaire et se gare, ni vu ni connu, en plein dans la rue devant le Bonobo. Une vieille dame sort du magasin d'alimentation et salue UENO-san d'un air banal avant de prendre une photo sur son portable. On a beau être habitué, la voiture de Ug provoque toujours stupéfaction, peur ou fou rire : un monticule de branchages de 3 m de haut sur 5 m de long est posé sur son toit comme un nid. *"Ça me fait un peu de pub pour mon exposition de* hanaike *!"*, lance-t-il. Dérivé de l'ikebana, le *hanaike* est un art floral à la mesure des dimensions gigantesques de cet artiste. *"J'ai découvert l'ikebana à 19 ans, je m'imaginais des gens en kimono en contemplation sur un tatami, mais en fait c'est un art beaucoup plus agressif et hardi"*. La décoration du bar du Bonobo au rez-de-chaussée est l'illustration parfaite de cet ikebana sauvage qu'exprime Ug. Partant du plafond, des branches de toutes les formes s'entremêlent et se tortillent au-dessus du Dj booth, agrémenté selon les saisons de branches de cerisiers ou d'hortensias. UENO a connu SEI Kôichi, le patron du Bonobo, il y a environ quatre ans. *"A l'époque le Bonobo avait été à moitié détruit par un incendie. SEI m'a demandé de faire une terrasse et aussi la décoration du bar. J'ai pensé tout de suite à la brousse"*.



UENO Ug (Uji) et sa voiture surmontée de branchages ne passent pas inaperçus dans le quartier.



Le Bonobo se transforme au gré de la journée en bar, dance floor et cantine.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

"Ici, c'est la maison de Tora-san". Assis sur le tatami du 2ème étage de cette étrange maison au nom de singe et construit comme une grotte, SEI se rappelle cet ami disparu il y a 8 ans. *"Tora-san était un vieil alcoolique. Il avait aussi crée le meilleur système audio du pays pour écouter Miles Davis. Il habitait au 2ème étage de cette maison qui servait de studio de répétition"*, raconte-t-il. Créateur du Bonobo, ce Coréen né dans la préfecture de Yamagata en 1963 et élevé sous le nom de YOSHIMURA Kôichi, était un fou de musique. De son séjour prolongé à New-York, où il a joué dans des groupes expérimentaux tout en travaillant à la NHK, il a ramené l'esprit du Loft, ces home parties mythiques du New York underground dont s'est inspiré le Bonobo. Il a décidé d'acheter la maison en 2005 après sa rencontre avec Tora-san. *"Si je ne l'avais pas acheté, il y aurait un parking à la place. Tora-san m'a bien choisi. Il ne pouvait plus payer le loyer, il est mort 6 mois après."* Le Bonobo a été l'objet de harcèlement des promoteurs immobiliers. *"On m'a proposé 100 millions de yens pour le terrain. J'ai été complètement dingue de refuser"*, murmure SEI. Le fameux incendie est survenu après, pendant la semaine de la

fête des morts. *"Tout le monde était en vacances. La police a dit que ça devait être d'origine criminelle. Je me suis vengé en construisant une terrasse et un bar extérieur !".*
Le quartier de Jingû-mae a aussi son cimetière, son sanctuaire, et un tunnel hanté qui longe les anciennes installations olympiques de 1964. Le tunnel de Sendagaya a été construit sous un cimetière à l'occasion des Jeux de Tôkyô et malgré les mises en garde. Classé depuis "hotspot" pour les apparitions spectrales, c'est aussi un lieu prisé par les candidats au suicide. Au feu de Senju-in (L'ermitage), devant l'immeuble Victor, une vieille maison entièrement recouverte de feuilles attire le regard. Un néflier du Japon déploie ses branches devant l'entrée. Rien ne laisse penser qu'elle est habitée, les fenêtres sont closes, envahies par le lierre. Soudain, une lumière s'allume. On a qu'une envie, c'est de s'enfuir ! Un peu plus loin, un bâtiment dresse sa façade toute noire. Une réplique de la Joconde sert d'enseigne au Bar Le sang des poètes. Dans une ambiance à mi-chemin entre la new-wave et Cocteau, un rasta japonais boit un pastis au comptoir. Photographe de la *beat generation* et grand adepte de poésie, le proprietaire des lieux, FUJIMOTO a créé un autre bar au rez-de-chaussée du nom de Howl. Mais le plus mystérieux des bars reste sûrement celui de SAKURA-san.
Caché dans une ruelle, il constitue un refuge pour les travailleurs du quartier. Il peut accueillir dix personnes au maximum. SAKURA-san, quinquagénaire bronzé, est architecte de père en fils. *"J'ai quitté l'entreprise familiale, car je détestais la comptabilité"*." Il a reconstruit ce bar qui était un entrepôt en gardant toute la structure en bois et l'ouverture vers l'extérieur. Pas étonnant pour cet amateur de surf qu'il n'y ait ni porte ni enseigne. Au gré des allers et venues des habitués, SAKURA-san se souvient de son premier bar. *"C'était le bar Kilala un peu plus haut vers Harajuku. Maintenant je n'y vais plus, il est hanté!".* La conversation s'anime brusquement. Plusieurs clients se souviennent de ce bar. *"C'était pas juste SAKURA-san. Tout le monde pouvait voir le fantôme !"* affirme MIYOSHI, un ingénieur. *"Un soir très tard, on était avec 4 ou 5 copains, il faisait humide et chaud. Le fantôme est arrivé par la fenêtre comme un courant d'air. Il est resté là debout, c'était un homme, un poltergeist",* raconte SAKURA-san tandis que AI-san crie qu'elle aurait tellement voulu le voir aussi. *"Quand tu es venu, il faisait trop sec, c'est pour ça que tu ne l'as pas vu. Les fantômes japonais aiment l'humidité".*
Il est 19h passées, le bar extérieur du Bonobo s'éclaire, une table est sortie sur le trottoir. C'est le Chie bar, du nom de sa tenancière, qui ouvre ses portes. *"Ce n'est pas vraiment légal de faire une terrasse, mais quand la police vient, elle trouve assis des gens du quartier, des salariés, et elle repart"*, rit SEI-san. Quand il ferme au petit matin, le bar se transforme en Usagi Oudon, un bar à nouilles ouvert tous les midis de semaine. Le dance floor du Bonobo se transforme alors en petite cantine où viennent manger les salarymen du quartier. Il est tout à fait amusant de voir ces costumes 3 pièces aspirer, à grand bruit, leur bouillon au son cadencé d'un morceau de Ska dans le décor broussailleux d'Ug. Outre ses délicieux *udon*, Usagi a la particularité de changer de gérant tous les deux ans. *"C'est pour éviter de se lasser",* assure Kisshin, le chef. Capitale en éternel changement, Tôkyô est connue pour détruire et reconstruire au gré des modes. Mais dans cette petite partie de Harajuku, il reste une bande d'irréductibles qui préfèrent garder la charpente, et le cœur.

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

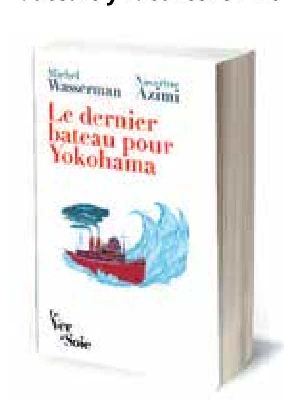


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Décoré par UENO-san, le Bonobo est le lieu de rendez-vous des amateurs de musique.

LIVRE L'histoire autrement

***"C'est au Ministère de la Guerre qu'il appartient de définir une politique ad hoc de traitement de l'immigration juive qui fut officiellement adoptée à la fin 1938 en réunion inter-ministérielle, et qui stipulait notamment que les résidents juifs au Japon ou dans les territoires sous contrôle devaient être traités sur les mêmes bases que les autres ressortissants étrangers, qu'ils ne devaient faire l'objet d'aucune mesure d'expulsion particulière"*, peut-on lire dans cet ouvrage étonnant signé Michel Wasserman et Nassrine Azimi. Les deux auteurs y racontent l'histoire de Leo Sirota et sa fille Beate dont les destins sont intimement liés au Japon. Le premier, pianiste virtuose, s'est installé au Japon pour fuir les persécutions dont les Juifs étaient victimes en Allemagne. Il y a formé une génération de pianistes et a pu exercer sa passion sans être inquiété. La seconde, élevée au Japon, a rédigé une partie de la Constitution japonaise adoptée en 1947 sous la houlette des forces d'occupation américaines. Deux histoires extraordinaires et méconnues que nous rapportent les deux auteurs avec talent et passion.**



Le Dernier bateau pour Yokohama, de Michel Wasserman & Nassrine Azimi, éd. Le Ver à soie, 12€, www.leverasoie.com

EXPOSITION L'art de Rosanjin



On le sait, la gastronomie japonaise a le vent en poupe. On ne compte plus les restaurants qui en proposent. Mais on la connaît finalement mal. En ouverture de sa Saison japonaise, le musée Guimet présente une exposition consacrée à Kitaôji Rosanjin, génie de la cuisine japonaise. L'art de Rosanjin demeure résolument actuel par beaucoup d'aspects et de dialogues même avec certaines recherches dans le domaine de la gastronomie française contemporaine.

Il est l'inventeur de la gastronomie au Japon, le "*bishoku*" ou l'esthétique du manger. A la fois céramiste, artiste laqueur, calligraphe et peintre, il fut aussi essayiste et déclare à ce titre dans *La voie du goût de Rosanjin* : *"La cuisine, tout en prenant comme matière la nature et en satisfaisant le désir le plus primitif des êtres humains, sublime ce savoir-faire au niveau de l'art."* Une belle exposition accompagnée de nombreuses animations.

Du 3 juillet au 9 septembre.
6, place d'Iéna 75116 Paris
Visites guidées tous les samedis à 14h à partir du 13 juillet sauf le 31/08. En semaine à 11h les 11, 12, 15, 18, 19, 22, 25, 26 juillet. Plein tarif : 6,30€ ; tarif réduit : 4,80€ (hors droit d'entrée).
www.guimet.fr

HUMEUR par Koga Ritsuko

Une vie animée

Je rêvais de vivre en Europe comme les héros de certains *animes* japonais. Enfant, j'adorais mon rendez-vous quotidien après l'école devant la télé pour regarder Candy. Cette héroïne m'apprenait inconsciemment que le monde était vaste et me disait de partir du Japon pour le découvrir. A l'âge de 18 ans, j'ai par hasard trouvé la série complète de Candy en manga chez un bouquiniste. Au bout de trois nuits de lecture, j'ai décidé d'abandonner mes études à la fac et de quitter l'archipel. Je me suis alors retrouvée en France six mois plus tard.
On était en 1990, la vie réelle dans ce pays étranger ne m'était pas aussi facile que celle de Candy, oui j'avais oublié que je ne maîtrisais pas la langue. Un jour, en regardant la télé que je ne comprenais pas, je suis tombée sur Heidi, une série animée japonaise. Sans comprendre les paroles, j'ai eu l'impression d'avoir tout compris comme le moment des retrouvailles avec une vieille amie. Cela fait m'a donné confiance en moi et mon français a un peu progressé.



Des années plus tard, je me suis fait des amis français que je fréquente encore aujourd'hui. Au début nos seuls sujets communs étaient Goldorak et Albator. C'était la première fois en France que j'avais eu un sujet que je connaissais mieux que ces Français ! Une grande fierté ! Pourtant ce n'était pas évident de deviner le nom de ces héros car au Japon, Goldorak s'appelle Grendizer et Albator se nomme Harlock. C'est presque choquant que Capitaine Tsubasa soit transformé en Olive et Tom, aucune trace du nom original. De plus, je me suis rendu compte à ce moment là que les héros qui étaient des Japonais pour moi, ne l'étaient pas pour ceux qui vivent ici. Oh non ! Ça change tout ! Il était important, pour moi, que ces vaillants héros se battant à travers le monde soient des compatriotes, ça me donnait du courage. Or, ils se sont fait naturaliser et vivent comme s'ils étaient français ! Mine de rien, les héros de manga sont des modèles d'intégration ! D'accord, cet été, je vais lire *One Peace* !

Tetsuo HARA
Invité d'honneur JAPAN EXPO

nobi-nobi.fr

BONOLON
le gardien de la forêt

Tetsuo HARA • Seibou KITAHARA • Go NAGAYAMA

Les aventures écologiques, fantastiques et humaines d'un gentil géant protecteur de la nature !

Découvrez l'autre facette surprenante du créateur culte de ***Ken le Survivant***.

Disponible en librairie
144 pages couleurs - 18 x 26 cm

Des masques offerts !
Stand nobi nobi ! BE34

©NSP2005, ©Bonolon and his Friends 2007



ENVIE DE CADEAUX ?

Découpez ce coupon, ramenez-le sur le **stand nobi nobi ! BE34** et recevez des cadeaux en plus, pour tout achat !

RENCONTRE Hanazawa, héros malgré lui

Etoile montante du manga, l'auteur de *I am a Hero* se confie sur son travail. Il évoque également son regard sur la société japonaise.

HANAZAWA Kengo a déjà quelques succès à son actif. Le dernier en date, *I am a Hero* [éd. Kana] est publié depuis 2009 dans le magazine *Big Comic Spirits.* Profitant de son passage en Europe pour le festival *Made in Asia* à Bruxelles, le mangaka nous a parlé de son parcours et de ce manga particulièrement efficace.

Votre manga *I am a Hero* bénéficie d'une certaine reconnaissance à l'étranger. Il a même fait partie de la sélection officielle du Festival d'Angoulême. Que pensez-vous de cette popularité ?

HANAZAWA Kengo : Franchement, ça m'a étonné. C'est très étonnant qu'un manga dont le héros est un Japonais raté ait reçu un tel accueil à l'étranger. Ça me soulage de savoir qu'il y a d'autres personnes qui me ressemblent dans le monde et pour qui je suscite de la sympathie. Je suis aussi content de voir que la culture typiquement japonaise pourtant difficile à saisir par les étrangers soit aussi bien reçue.

Racontez-nous comment est né votre manga *I am a Hero.*

H. K. : En général, quand on commence une nouvelle série, on fait des réunions avec son éditeur pour déterminer l'histoire que l'on va construire. Pour ce nouveau manga, nous avons décidé d'aborder les thèmes de la "peur" et de la "destruction". J'ai beaucoup discuté avec mon éditeur pour découvrir la peur qui était en moi. Quand j'y pense, je suis peureux depuis mon enfance. Même si je n'ai pas eu à souffrir d'une expérience particulière, j'avais peur d'aller aux toilettes tout seul. Cette peur enfantine est restée en grandissant. Quant à la notion de "destruction", c'est lié à ma série précédente *Boys on the run*. J'ai vécu une période très dure au cours de laquelle j'ai eu un vrai blocage au niveau des idées. A ce moment-là, lorsque je faisais l'aller-retour entre la maison et l'atelier, il m'est arrivé de temps en temps d'avoir envie de tout foutre en l'air. Quand j'ai réfléchi à l'histoire qui collerait au thème de la "peur" et de la "destruction", l'idée du zombie m'est apparue comme parfaitement adaptée. D'autant qu'il n'y a quasiment pas de mangas au Japon qui parlent de zombies. En revanche sur le plan cinématographique, je peux citer *28 jours plus tard, L'armée des morts, REC* ou *Je suis une légende. I am a Hero* s'est d'ailleurs inspiré de *Je suis une légende*.

Le zombie n'apparaît qu'au onzième épisode, ce qui est plutôt tardif. Pourquoi ?

H. K. : Dans les magazines hebdomadaires, on peut en général imaginer le scénario global d'une série au bout du deuxième ou troisième épisode. Cette fois-ci, j'avais envie de tromper le lecteur et de le surprendre. J'ai ainsi fait apparaître le zombie au moment où le lecteur commençait à penser que le manga racontait le quotidien d'un dessinateur de manga. La scène où apparaît pour la première fois le zombie a été inspirée par le film d'horreur *Paranormal Activity.* Au lieu de changer de plan, je me suis dit que ça ferait plus réaliste de fixer la caméra. Autrement dit, si j'avais trop zoomé ou choisi un plan trop large, je crois que cela aurait perdu de son réalisme. D'une certaine façon, j'avais envie d'adopter une approche documentaire.

Est-ce que Hideo, assistant d'un mangaka, le personnage principal de *I am a Hero* vous ressemble ?

H. K. : Oui. Quand j'ai commencé cette série, je voulais coller davantage à la réalité que dans mes œuvres précédentes. C'est pour cela que j'ai décidé de créer le personnage principal à mon image. Son visage est le mien, même si je n'ai pas la même coupe de cheveux. Ensuite, je pense que si je n'avais pas su dessiner, je serais devenu un raté. J'ai toujours pensé que j'étais un moins que rien. Je n'ai jamais eu l'intention de tirer sur quelqu'un, car de toute façon, c'est un crime. Au Japon, la loi sur les armes à feu est particulièrement sévère. C'est plutôt rare de pouvoir en toucher une. Le réalisme de ce manga ne concerne pas seulement Hideo. Par exemple, je suis parti à la recherche de cadavres dans les forêts au pied du mont Fuji afin de pouvoir sentir l'odeur des cadavres [de nombreuses personnes vont s'y donner la mort]. En définitive, je n'y ai trouvé que des os.

Il arrive à Hideo de nier la réalité en pénétrant dans un monde imaginaire. Pourquoi ?

H. K. : Le personnage principal a des problèmes de communication. Il a du mal à vivre dans le monde réel et il s'enfuit dans un monde imaginaire. Lorsque vous êtes mangaka, la réussite vous propulse au sommet de la société. En revanche, quand ça ne marche pas, vous vous trouvez au bas de l'échelle. Comme nous vivons dans une société inégalitaire, une grande partie des mangaka sont soumis à un fort stress. Les assistants des mangaka assurent leur travail, mais vu de l'extérieur, ils apparaissent souvent comme des personnes un peu suspectes dont on ne sait pas grand chose de leur activité.

A la différence des Japonais ordinaires, ces personnes suspectes sont en mesure de survivre à des situations critiques.

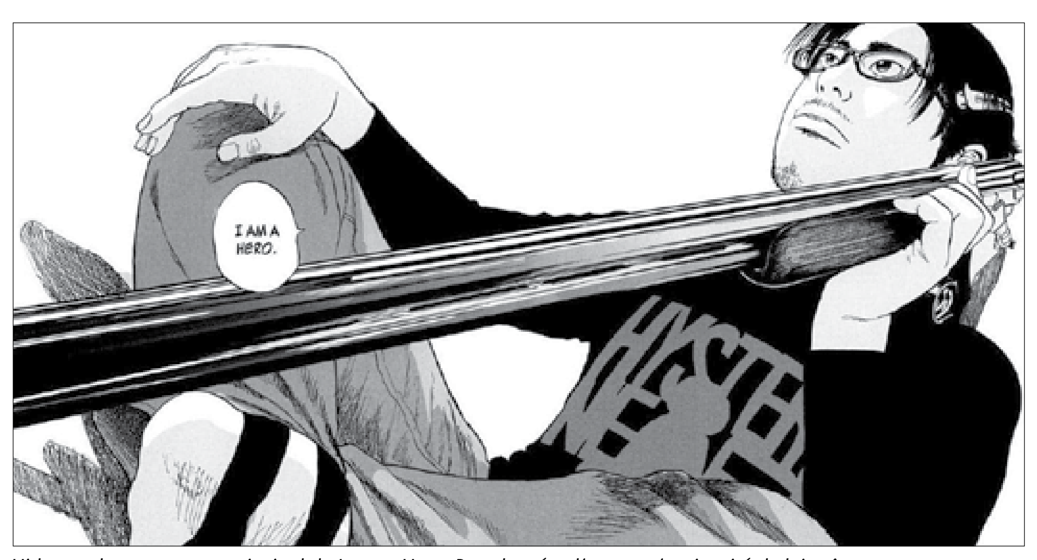
H. K. : Quand on appartient à cette catégorie ou quand on est un raté, on ne peut vivre parfois qu'en fuyant la réalité. Aussi en cas de crise réelle, ces personnes font preuve d'une force étonnante car elles disposent d'une méthode grâce à laquelle elles gardent leur sang froid en fuyant la réalité. En ce qui me concerne, si j'étais attaqué par un zombie, il est probable que je deviendrais un zombie après avoir été mordu sans me battre. Je préfère être un zombie car c'est moins stressant. *(rires)* ▶



A Tôkyô, le 14 juin 2013.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Comment êtes-vous devenu mangaka ?
H. K. : Comme je ne voulais pas faire la même chose que les autres, je ne suis pas entré dans une école spécialisée dans le manga. J'ai fait une école d'informatique. Une fois diplômé, j'ai d'abord travaillé dans une imprimerie avant de devenir l'assistant du mangaka UOTO Osamu. C'est une personne qui aime la précision. Quand il dessinait un *onigiri*, il faisait grand cas de la place de l'algue. Sinon, pendant un certain temps, j'ai aussi travaillé pour YAMAMOTO Hideo. Pour lui, il était important de faire des expériences réelles pour réaliser ses mangas. Influencé par cet auteur, je procède toujours à une enquête avant de me lancer dans la réalisation de mes propres mangas. Après avoir renoncé à mon premier manga *Ressentiment*, j'ai été assistant pendant un certain temps. Aujourd'hui étant marié, j'ai quelqu'un qui m'écoute, mais à l'époque, comme Hideo, il m'arrivait de parler tout seul pour critiquer la société qui m'entourait.



HANAZAWA Kengo

Hideo est le personnage principal de I am a Hero. Pour le créer, l'auteur s'est inspiré de lui-même.

Hideo enrage au début de devenir le héros de sa propre existence. Petit à petit, il s'impose comme un héros.
H. K. : Un zombie n'a rien d'extraordinaire. Dans ce sens, le zombie en tant que tel joue un rôle secondaire. C'est un des thèmes de mon manga dont j'ai pris conscience récemment. Etant donné que le personnage principal a un lien avec moi, s'il m'arrive de penser que je ne suis pas le personnage principal de ma propre vie, Hideo ne le pourra pas non plus.

Hideo sera le dernier survivant de ce monde ?
H. K. : Je me le demande. Je ne sais pas encore, mais j'ai une idée un peu vague de ce qui se passera. En général dans la plupart des films de zombies, ça se termine sans qu'on sache vraiment ce qu'ils étaient vraiment. Moi, je souhaite apporter une réponse.

Dans votre manga, vous montrez des Japonais incapables de réagir à l'apparition des zombies. Est-ce un moyen de critiquer une société qui ne connaît pas le sentiment de crise et une volonté de provoquer un choc ?
H. K. : Humm. J'ai commencé avant le séisme du 11 mars 2011. C'est quelque chose que j'ai construit dans mon imagination. La réalité m'a dépassé. Je me demande s'il ne faudrait pas que je fasse évoluer ma façon de penser. Avant le séisme, j'évoquais la destruction dans une réalité bien tranquille, mais puisque cette réalité a été détruite, je devrais peut-être changer la façon de m'exprimer même lorsque j'aborde des situations violentes. Il se peut que ce manga n'aurait pas vu le jour si le séisme avait eu lieu avant. La conscience du danger est très faible chez les Japonais. Ils ne savent pas quoi faire face au danger, mais ce n'est pas forcément une mauvaise chose. J'en ai pris conscience face à l'esprit de solidarité des Japonais après le sésime.

***Boys on the Run* a été adapté au cinéma en 2010 avant d'être adapté à la télévision en 2012. *I am a Hero* a été nommé pour le Grand prix du manga et bénéficie d'un bon accueil à l'étranger. Face à ce succès, est-ce difficile de dessiner des ratés ?**
H. K. : Non. Je ne peux pas encore sortir de l'univers de ces personnages de raté. Je sais que pour en sortir, j'ai besoin d'accumuler de la confiance en moi. Pour le moment, si je me dessinais comme un superman, j'aurais l'impression de mentir. Puisque je ne veux pas dessiner des mensonges, je crois que je vais continuer à dessiner des ratés.

Est-ce difficile de tenir les délais quand on travaille pour un magazine hebdomadaire ?
K. K. : En général, quand je réalise une série, c'est l'éditeur qui surveille et qui gère tout. J'arrive donc à respecter les délais. Parfois, quand je me concentre trop sur ce qui est devant moi, il m'arrive d'oublier ce que j'ai dessiné la semaine précédente. C'est au moment de la relecture que je me rends compte de ce que j'avais fait avant. Je passe la plupart de mon temps dans mon atelier qui est aussi ma maison et lorsqu'il m'arrive de me reposer, je vais au restaurant avec mon épouse.

PROPOS RECUEILLIS PAR SAYAKA ATLAN

RÉFÉRENCE

I AM A HERO de HANAZAWA Kengo, trad. par Pascale Simon, Editions Kana, coll. Big Kana 7,45 €.
7 volumes déjà parus. www.kana.fr

OYAKATA NOODLES

Le véritable goût de "Ramen" Japonais *CHEZ VOUS !*



親方ラーメン



Sauce Soja

Existe aussi au poulet ou au miso

Existe aussi au porc ou au curry

Disponible

Dans votre magasin asiatique préféré et épiceries japonaises en ligne.



Sauce Soja



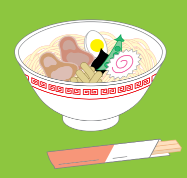
Poulet



Miso

Une gamme complète & 100% authentique pour se faire plaisir à la maison.

- **Des recettes typiquement Japonaises : Sauce Soja, Poulet, Porc, Miso et Curry**
- **Disponible en sachet ou en version cup**
- **Egalement disponible en version SOBA !**



Meilleure vente au Japon depuis 10 ans

Gyoza

Idéal pour accompagner les Ramen !



Gyoza est l'un des plats les plus populaires au Japon et aussi un symbole de la cuisine japonaise moderne. Au restaurant de Ramen au Japon tout comme à la maison, la plupart du temps les Ramen sont servis avec les Gyoza. Pour montrer la parfaite compatibilité, on parle de "Ramen-Gyoza".



ギョーザ

Facile !
Rapide !
Savoureux !
A la mode !

Nouveau ! 10 pièces Gyoza



Poulet & légumes 10 pièces

Nouvel emballage



Poulet & légumes 30 pièces

Nouvel emballage



Légumes 30 pièces

Sans décongélation, les Gyoza de AJINOMOTO® se préparent à la poêle (6 min), en friture (3 min), à la vapeur (5 min) ou en bouillon (3 min 30). Ils sont préparés à partir d'ingrédients de qualité. La farine de blé, le sel et l'eau qui les composent leur donnent une pâte des plus fines, et tous les ingrédients sont utilisés en proportions parfaitement équilibrées, pour une texture et une saveur idéale. Goûtez et régalez-vous !

Disponible

Dans votre magasin asiatique préféré et épiceries japonaises en ligne.

Pour toute information

Ajinomoto Foods Europe SAS - consumer@afe.ajinomoto.com - 153 rue de Courcelles, 75017 Paris - Tel. 01 43 18 05 86

JEUNESSE Le Bonolon, c'est bon

Voilà une lecture idéale pour les vacances. Les aventures d'un adorable géant orange écolo et prêt à aider les autres en toutes circonstances.

C'est au grand Hara Tetsuo, auteur mondialement connu de *Ken le Survivant* [éd. J'ai lu], que l'on doit d'avoir inventé Bonolon. Un personnage à des années lumières de Kenshirô, l'héritier de Hokuto Shinken, un kung-fu meurtrier. C'est à la naissance de son enfant qu'il a eu l'idée de créer ce gentil géant aux allures d'un gros ours orange. Accaparé par ses séries, il ne peut pas poursuivre le développement de ce nouveau personnage qu'il relance en 2004 avec la complicité de Kitahara Seibou et Nagayama Gô. Plutôt que d'en faire un manga comme les autres, il choisit de traiter Bonolon sous la forme de livres illustrés, ce qui lui permet notamment de n'avoir qu'à se charger de la création des personnages eux-mêmes. Et on ne peut que s'en féliciter et surtout féliciter l'éditeur Nobi Nobi d'avoir eu la très riche idée d'en sortir la traduction française. Après un peu plus de trois années d'existence, la jeune maison d'édition, qui met à disposition *"le Japon pour les petits et les grands (s'ils sont sages)"*, continue de nous ravir par ses choix éditoriaux et par la qualité apportée à ses ouvrages. Bonolon, le gardien de la forêt en est une nouvelle illustration qui ne décevra ni les enfants ni les parents. Il met donc en scène un bon géant orange à la tête bien ronde et sympathique. Il est accompagné de Gon, un petit chien que Bonolon a recueilli alors qu'il était maltraité par les habitants de son village. Une solide amitié lie les deux personnages qui apprennent l'un de l'autre. Une complicité essentielle qui leur permet d'aider les autres. Comme souvent dans pareille histoire, le géant fait peur. Mais avec sa bonhommie et sa voix, que l'on imagine chaleureuse, Bonolon rassure très vite. *"Bonolon vient de la forêt de Tasman pour exaucer un de tes vœux"*, dit-il au roi Karka qui s'est évanoui en le voyant. Il dira la même chose aux petits-enfants d'une grand-mère dont le cœur est malade. Bonolon est gentil et on ne peut que tomber sous son charme. Vous aimerez les cinq histoires réunies dans ce recueil et les enfants aussi. Car c'est un livre qui distrait, qui fait réfléchir et qui nous apprend tout un tas de choses sur la nature qui nous entoure. On vous le répète : dans Bonolon, tout est bon !

Gabriel Bernard

RÉFÉRENCE

BONOLON, LE GARDIEN DE LA FORÊT de Hara Tetsuo, écrit par Kitahara Seibou et illustré par Nagayama Go, trad. par Fédoua Lamodière, Nobi Nobi, 16,50 €.

INTERVIEW Le rêve olympique de Tôkyô

Cinquante-six ans après avoir organisé les JO de 1964, la capitale japonaise espère pouvoir les accueillir une nouvelle fois.

Le 7 septembre prochain, le Comité international olympique (CIO) réuni à Buenos Aires désignera la ville qui organisera les Jeux de la XXXIIe Olympiade de l'ère moderne en 2020. Un moment important pour Tôkyô qui s'est mobilisée pour constituer un dossier solide face à ses deux concurrentes Istanbul et Madrid. MIZUNO Masato, vice-président du Comité olympique japonais, a répondu à nos questions sur la candidature de la capitale japonaise et ses chances d'être choisie par le CIO.

Par rapport à toutes les autres villes candidates, pouvez-vous détailler les deux principaux points forts de Tôkyô ?

MIZUNO Masato : Ce que je peux vous dire c'est que je respecte les deux autres villes candidates et je trouve que ce sont des villes formidables. Je ne peux pas faire de comparaison entre les villes candidates. En ce qui concerne la candidature de Tôkyô 2020, notre vision pour cet événement est claire. Nous garantissons une compétition superbe qui aidera à promouvoir les valeurs olympiques auprès des jeunes générations en cette période pleine de changements et de défis. Notre candidature possède de nombreux atouts, il est donc très difficile de n'en choisir que deux. En fait, je pense que la candidature de Tôkyô 2020 repose sur trois atouts principaux :

- Réalisation : Tôkyô est digne de confiance dans un contexte d'incertitude.
- Célébration : Tôkyô accueillera une incroyable fête au centre de la métropole, grâce à l'organisation des premiers Jeux en plein "cœur de la ville".
- Innovation : Tôkyô mettra toute sa créativité et ses connaissances au bénéfice du sport dans le monde entier.



MIZUNO Masato défend avec ferveur la candidature de la mégapole nippone pour l'organisation des Jeux olympiques de 2020.

DR

Je suis convaincu que, si Tôkyô accueille les Jeux en 2020, cela sera une démonstration magistrale du pouvoir et des valeurs du sport, qui valorisera le parcours des athlètes et renforcera la place du sport et de l'Olympisme dans le monde actuel, contribuant ainsi à la promotion du Mouvement olympique.

En 1964, lorsque Tôkyô avait accueilli les Jeux olympiques pour la première fois, ces derniers symbolisaient le retour du Japon parmi les grandes nations industrialisées. Cela avait été l'occasion de montrer la technologie japonaise avec notamment le shinkansen (train à grande vitesse). En 2020, que symboliseront ces Jeux olympiques d'après vous si Tôkyô obtient leur organisation ?

M. M. : Si Tôkyô accueille les Jeux en 2020, cela signifiera beaucoup pour la communauté sportive japonaise, mais aussi pour l'ensemble des Japonais. Cela permettra notamment à notre pays de renforcer ses relations internationales, de promouvoir le sport, et à l'instar des Jeux de 1964, cela permettra d'inspirer une nouvelle génération.

Le nouveau stade national, en construction à l'emplacement du stade olympique de 1964, représentera un héritage tangible au cœur de la ville. Ce nouveau stade ultramoderne sera prêt en 2019 et sera le premier stade olympique doté d'un toit rétractable. Il combinera l'héritage historique avec la capacité à innover de notre pays et il constituera un héritage utile pour les manifestations sportives nationales et internationales à venir. Au total, 11 sites permanents – y compris le Stade national– seront construits pour apporter des avantages à long terme aux habitants de la capitale.

Enfin, je pense que les Jeux de 2020 démontreront véritablement notre engagement auprès de la Communauté olympique et de ses valeurs, en offrant au Mouvement olympique une puissante plateforme internationale à un moment clé de son histoire. Si nous accueillons les Jeux en 2020, nous offrirons un acquis durable à Tôkyô, mais aussi au Japon et au Mouvement Olympique.

A combien estimez-vous le coût de l'organisation des Jeux ? Quelles retombées économiques en attendez-vous ?

M. M. : Notre candidature est financièrement très solide notamment grâce aux vastes ressources garanties par le gouvernement métropolitain de Tôkyô – qui ▶



Des fleurs de cerisier pour séduire les membres du CIO.



La municipalité a décidé de bâtir un nouveau stade national si elle est désignée le 7 septembre prochain.

DR

a déjà mis en place un fonds de réserve de 4,5 milliards de dollars – et au fort soutien des entreprises japonaises. Quant aux retombées économiques, les prévisions sont très positives. Par exemple, d'après une étude menée par la ville de Tôkyô, le surplus d'activités généré pour notre pays est évalué à 38 milliards de dollars. Une fois leurs coûts pris en compte, les Jeux de Tôkyô de 2020 auront un impact positif net sur l'économie japonaise. L'étude estime également que plus de 150 000 emplois seront créés. Tôkyô et le Japon bénéficieront sans aucun doute de ces Jeux Olympiques.

La question environnementale est un point important dans le dossier de candidature. Sur ce point précis, quels sont les atouts de Tôkyô ? Ne pensez-vous pas que l'accident de Fukushima aura un effet négatif sur votre dossier de candidature ?

M. M. : Les Jeux Olympiques de Tôkyô 2020 encourageront les exigences environnementales les plus élevées dans une ville considérée comme un modèle en matière de développement urbain durable. Nous veillerons à l'implantation de sites minimisant les impacts et les dépenses énergétiques. De plus, nous avons pour objectif de livrer des Jeux "zéro déchet" basés sur le concept des 5R - Réduire, Réutiliser, Recycler, Récupérer de l'énergie et Restaurer la nature urbaine. Concernant l'accident de Fukushima, les taux de radioactivité dans l'air et dans l'eau à Tôkyô sont inférieurs aux normes internationales. Je crois fermement qu'il n'y aucun risque pour la population ou les visiteurs de Tôkyô. Il y a actuellement plus de 35 millions de personnes qui y vivent de façon tout à fait normale. Notre ville est l'une des plus sûres au monde, avec des infrastructures parfaitement développées et en constante amélioration. Nous sommes prêts à accueillir des Jeux superbes – et sûrs – en 2020.

En tant que vice-président du Comité olympique japonais, quel regard portez-vous sur le sport au Japon ? Y aura-t-il un programme particulier pour préparer les athlètes japonais en vue des Jeux Olympiques de 2020, s'ils sont organisés à Tôkyô, comme cela avait été le cas en 1964 ?

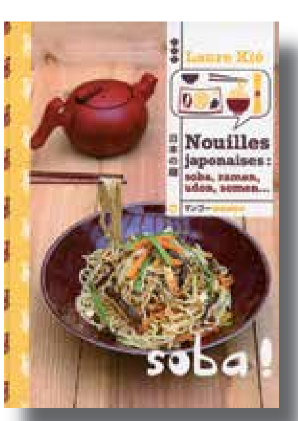
M. M. : Le paysage sportif japonais est en excellente forme. Nos athlètes obtiennent de très bons résultats dans les compétitions nationales et internationales. Par exemple, aux Jeux Olympiques de Londres en 2012, nous avons remporté un record de 38 médailles dans 13 compétitions et avons terminé en sixième position du tableau des médailles. Mais je crois que la force de notre paysage sportif réside également dans l'immense passion des Japonais pour le sport, particulièrement pour les Jeux Olympiques et Paralympiques. En ce qui concerne le programme d'entraînement pour nos athlètes, aucune annonce n'a été faite pour le moment. Toutefois, je peux vous dire que tous les membres de notre équipe nationale pour les Jeux de 2020 feront de leur mieux pour mettre à profit leurs capacités. Et, j'espère sincèrement qu'ils pourront participer aux Jeux Olympiques et Paralympiques de 2020 dans leur pays natal.

PROPOS RECUEILLIS PAR ODAIRA NAMIHEI


5B
5A
Okonomiyaki
Donburi
Japan Expo
Takoyaki
Yakisoba
Otsumami
6
atsuatsu®
Retrouvez-nous sur 3 stands
JAPAN EXPO
4 au 7
Juillet 2013
TAKOYAKI
YAKISOBA
OKONOMIYAKI
GYOZA
DONBURI
YAKITORI
KARAAGE

Pour l'amour des nouilles japonaises

Pour les amateurs de cuisine nippone, le nom de Laure Kié est familier. La jeune femme propose depuis plusieurs années d'excellents ouvrages de vulgarisation qui permettent, même aux moins doué(e)s, de réaliser des préparations dignes de ce nom. Son dernier ouvrage porte sur les nouilles japonaises (*soba*, *râmen*, *udon* et autres *sômen*) dont les habitants de l'archipel raffolent. Ne dit-on pas qu'un Japonais en mange au moins une fois par jour ? En France, leur consommation est en forte progression. Il suffit d'aller rue Sainte-Anne à Paris où l'on trouve quelques restaurants spécialisés pour se rendre compte de l'engouement des Français pour ces plats. Laure Kié propose une cinquantaine de recettes dont les fameux *yakisoba* et *zaru udon*.



Elle explique également comment réaliser les *gyôza*, ces raviolis grillés, qui raviront tous vos convives. Comme à son habitude, les explications sont détaillées, mais sans être compliquées. Elle rend accessible tous ces délicieux plats et on vous demandera sûrement où vous avez appris à si bien les préparer.

Soba ! de Lauré Kié, éd. Mango, 14,95€
www.fleuruseditions.com

RESTAURANT **Nodaiwa, la tradition a du bon**

S'appuyant sur une longue histoire, cet endroit unique à Paris permet de déguster de succulents plats à base d'anguille.

Si cela ne fait que 17 ans que l'établissement est ouvert à Paris, rue Saint-Honoré, à proximité de la rue Sainte-Anne, Nodaiwa a une longue, une très longue histoire. Celle-ci remonte à 1790, à l'époque où Tôkyô se faisait appeler Edo. A cette date, un certain NODA Iwajirô ouvrit un restaurant spécialisé dans la préparation de l'anguille *(unagi)*. Il le baptisa à partir de son nom et de son prénom : Nodaiwa. Son anguille sauvage préparée de façon originale a rapidement acquis une solide réputation parmi la noblesse locale qui s'y rendait régulièrement pour la savourer. Plus de deux siècles ont passé, mais Nodaiwa est toujours là. Dirigé par KANEMOTO Kanejirô, 85 ans, qui représente la cinquième génération de propriétaire, le restaurant original a fait des petits puisqu'il existe désormais quatre établissements dans la capitale : à Azabu, dans le grand magasin Takashimaya, dans le quartier de Shimokitazawa et depuis trois ans, en plein cœur de Ginza, le quartier chic de Tôkyô. Une nombreuse clientèle s'y presse chaque jour pour déguster ses nombreuses spécialités dont la réputation a dépassé les limites de la mégapole. En effet, Nodaiwa a choisi d'ouvrir une succursale à Paris pour promouvoir sa cuisine et répondre à une demande de la part des Japonais installés en Ile de France ou de passage. Depuis son inauguration, le restaurant parisien n'a jamais failli, offrant la même qualité qu'au Japon. La raison en est simple. Le chef qui officie derrière les fourneaux a passé de longues années à Tôkyô. C'est le cas du chef actuel UMEDA Keizô qui a passé 17 ans dans le restaurant d'Azabu avant de prendre en main les cuisines de la filiale parisienne et perpétuer la tradition. "*Cela demande au moins 5 ans pour lever un filet d'une anguille*


OZAWA KIMIE

vivante provenant d'Europe, 3 ans pour la cuire à la vapeur pour enlever le gras et toute une vie pour arriver à la griller parfaitement sans la brûler et en la trempant dans la sauce plusieurs fois. C'est un véritable travail de patience", explique le chef. Chez Nodaiwa, on prépare l'anguille selon deux méthodes. La première, *kabayaki*, qui consiste à griller l'anguille en la trempant dans la sauce *tare*. La seconde, *shirayaki*, consiste aussi à la griller après avoir été cuite à la vapeur, mais sans sauce. On la déguste avec de la sauce de soja et du wasabi. Le midi, il faut compter de 20€ à 34€ pour un menu en fonction de la portion. Si l'on veut goûter le fameux *Unajû* servi dans une boîte laquée, il faudra compter entre 34€ et 49€. Les menus complets sont à 58€ et 68€. Cela peut sembler cher, mais l'expérience en vaut la chandelle. Vous pourrez aussi goûter d'autres plats comme son célèbre et savoureux *chawan mushi* (flan salé à la vapeur).

OZAWA KIMIE

PRATIQUE

S'Y RENDRE **272 rue Saint-Honoré 75001 Paris**
Tél. 01 42 86 03 42 - Fermé le dimanche.
12h-14h30 et 19h-22h
http://www.nodaiwa.com/

LA BIÈRE GIVRÉE

Une nouvelle expérience du plaisir de la bière



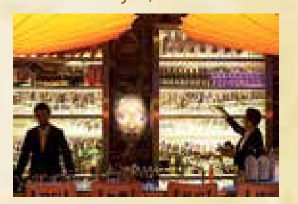
MOUSSE GIVRÉE À -5°C

UNE TEXTURE UNIQUE

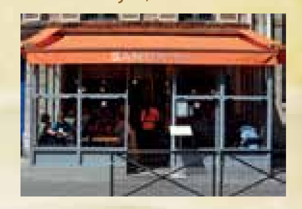
FRAÎCHEUR PENDANT 30 MIN

Kirin Ichiban Frozen est présentée à Paris chez :

Miss Kô
Restaurant Paris
49/51 av. George V 8e
Tél : 01 53 67 84 60
Ouvert 7j/7, 12h - 02h



Restaurant
SANUKIYA
9 rue Argenteuil 1er
Tél : 01 42 60 52 61
Ouvert 7j/7, 11h30 - 23h



Et aussi dans une dizaine d'adresse à venir, au cour de l'été 2013.

KIRIN ICHIBAN
FROZEN
一番搾り



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LA RECETTE DE KEIZÔ, chef de Nodaiwa

Chawan mushi

(Flan salé à la vapeur)

L'anguille *(unagi)* est un aliment très apprécié dans l'archipel. Son utilisation dans la cuisine est avérée dans un texte ancien du VIIIème siècle. Et depuis ces temps reculés, elle occupe une place de choix dans la gastronomie nippone puisqu'il existe de très nombreux restaurants spécialisés dans sa préparation. Il existe deux espèces autochtones : Nihon-Unagi et Oo-Unagi. Les Japonais consomment plutôt la première, de plus petite taille que celle que l'on trouve en Europe. Si, pendant des siècles, ils ont mangé des anguilles sauvages, les amateurs doivent aujourd'hui se contenter d'anguilles d'élevage qui représentent désormais 95 % de celles qui finissent dans leur bol. Par ailleurs, bon nombre d'entre elles sont importées d'Asie. Malgré cela, les Japonais continuent d'en manger, car c'est un aliment à haute valeur nutritive qui contient entre autres des vitamines A, E, des protéines et du calcium. On en mange tout au long de l'année, mais bon nombre de personnes en consomment plus l'été parce qu'elle fournit l'énergie qui permet de mieux supporter la chaleur. Il existe de multiples façons de préparer l'anguille, mais la plus appréciée des Japonais est la recette *kabayaki* qui consiste à la faire griller enfilée sur de petites brochettes et recouverte de sauce *tare* légèrement sucrée. Sur un lit de riz, sa couleur la rend encore plus appétissante.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)



2 œufs
25cl de *dashi*
2 cuillères à soupe de sauce de soja
1 cuillère à soupe de *mirin*
5g de sucre
1 pincée de sel

4 crevettes roses décortiquées.
4 champignons *shiitake* frais ou éventuellement déshydratés.
40g de pousse de bambou émincée et un peu de *shiso* émincé.
Algues *nori* en lamelles.

PRÉPARATION

1 - Otez les pieds des champignons et coupez les têtes en deux. **2** - Prélevez 5cl de dashi et cuisez pendant 2 minutes les *shiitake* avec une pincée de sel, égoutez en conservant le jus de cuisson. **3** - Mélangez la sauce de soja dans une casserole, faites chauffer, incorporez les pousses de bambou puis portez à ébullition et stoppez. **4** - Egouttez en conservant le jus de cuisson. **5** - Battez les œufs au fouet dans un bol, ajoutez le reste de dashi avec le jus de cuisson, passez le tout au chinois. **6** - Répartissez les *shiitake*, le bambou, les crevettes et le *shiso* dans les 4 ramequins. **7** -Versez-y la préparation aux œufs. **8** - Recouvrez individuellement les ramequins d'une feuille d'aluminium s'ils n'ont pas de couvercle. **9** - Laissez cuire 10 minutes à la vapeur dans un fait-tout de type couscoussier muni d'un couvercle (la surface du flan doit rester lisse). **10** - Après la cuisson, ajoutez les nori et dégustez chaud.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le moine Kûkai, rebaptisé Kôbô-Daishi à sa mort, fondateur de la secte Shingon-shû y a bâti le premier monastère. Son mausolée y est aussi implanté.

DÉCOUVERTE **Là-haut sur la montagne sacrée**

Inscrit en 2004 au Patrimoine mondial de l'Unesco, le mont Kôya, haut lieu du bouddhisme, réserve bien des surprises.

L'endroit est souvent négligé par les touristes étrangers qui lui préfèrent Kyôto ou Nara. Pourtant, le mont Kôya, Kôya-san pour les initiés, est un lieu extraordinaire qui mérite que l'on y passe un peu de temps. D'autant qu'il n'est pas si compliqué de s'y rendre. Il faut compter environ deux heures et demie de transport au départ d'Ôsaka, de Kyôto ou de Nara. C'est un lieu unique et envoûtant pour peu que l'on s'y rende un jour où la brume envahit l'espace, enveloppant les arbres, les temples et autres sanctuaires. C'est un endroit mystique qui, il y a près de 1200 années, a séduit le moine Kûkai (rebaptisé à titre posthume Kôbô-Daishi) à son retour de Chine où il était parti étudier la doctrine tantrique Chanyang. La légende dit que ce sont des divinités shintô qui l'ont amené jusqu'à cette montagne extraordinaire difficile d'accès et située à 1000 mètres d'altitude. Ayant réussi à convaincre l'empereur de lui accorder le droit d'y créer un ermitage, le moine inaugure, en 832, le Kongôbu-ji, le premier temple où il va prêcher sa doctrine Shingon-shû, adaptation de celle qu'il a étudiée sur le continent. Il désignait aussi l'ensemble du domaine de Kôya-san. Le temple, qui porte aujourd'hui ce nom (8h30-17h, 500 yens), est bien plus récent, mais il fait office de monastère principal du bouddhisme Shingon-shû. Il abrite notamment le plus grand jardin de pierre du Japon, le Banryû-tei, avec ses rochers qui évoquent des montagnes émergeant d'une mer de nuages. Le plus ancien des édifices visibles au mont Kôya remonte à 1197. Il a échappé aux nombreux incendies qui ont détruit la plupart des autres temples. Classé trésor national, le Fudô-dô n'a

pas la majesté d'autres bâtiments, mais il s'en dégage une sérénité devant laquelle on ne reste pas insensible. Il se situe dans l'enceinte du site Danjô Garan composé de cinq éléments dont le premier est la Porte principale (Daimon). Implantée à l'entrée de la ville, c'est un édifice imposant de 25 m de haut flanqué de deux divinités dont la mission est de protéger Kôya-san. Beaucoup de touristes s'y arrêtent car le lieu offre une belle vue sur la Mer intérieure et lorsque le temps est dégagé, les couchers de soleil sont appréciés par les photographes amateurs. Ces derniers aiment aussi s'arrêter devant Daitô, la Grande pagode (8h30-17h, 200 yens), conçue par le moine Kûkai comme l'élément central de son complexe monastique. Le bâtiment original fut construit en 816 et demanda 70 ans de travaux. Mais il n'a pas résisté aux incendies. La pagode actuelle date de 1937. Elle mesure 49 m de haut et abrite une statue du bouddha Mahâvairocana accompagnée de quatre bouddhas et de seize bodhisattvas peints sur des piliers. Cette disposition est l'expression tridimensionnelle des mandalas (images servant de support symbolique à la méditation) du bouddhisme Shingon-shû. Cette secte bouddhiste revendique quelque douze millions d'adeptes et professe une doctrine selon laquelle chaque individu peut prétendre à l'Eveil et devenir bouddha, l'illumination s'atteignant par la répétition inlassable des mantras (formules incantatoires) et la visualisation des mandalas. Face à la Grande pagode, on peut visiter le Pavillon d'or (Kondô, 8h30-17h, 200 yens) où ont lieu les principaux services bouddhiques. Initialement bâti en 819, la structure en place aujourd'hui a été construite en 1932. Juste à côté se trouve le dernier bâtiment de l'ensemble Danjô Garan. Il s'agit du Mie-dô ou Pavillon des portraits. L'édifice n'est pas accessible au public, mais il revêt une certaine importance puisque c'est ici que le moine Kûkai aurait résidé. On y trouve un portrait de ce dernier peint par son disciple Shinnyo, un prince impérial. Le bâtiment est ouvert une fois par an, la veille du 21 mars selon le calendrier lunaire, date à laquelle Kûkai serait entré en méditation pour l'éternité en 835 (date de son décès). Pour voir des œuvres d'art appartenant aux différents



Odaira Namihei

Daimon, la Porte principale, marque l'entrée dans l'espace sacré de Kôya. C'est ici qu'aboutit le chemin de pèlerinage Chôishi-michi que l'on peut emprunter depuis Kudoyama à 24 km de là.

monastères du mont Kôya, il est recommandé de se rendre au musée Reihô-kan (8h30-17h30 de mai à octobre et 8h30-17h de novembre à avril, 600 yens) situé de l'autre côte de la rue qui longe le Danjô Garan. L'établissement abrite de très nombreuses pièces majeures de l'art bouddhique dont la plupart est classée trésor national.

Le second ensemble incontournable de Kôya-san est Oku-no-in (Le Temple du fond), un lieu particulièrement fascinant pour peu que l'on s'y trouve un jour de brume. C'est une sorte de Père Lachaise à la différence près que les quelques 200 000 tombeaux répartis sur une distance de deux kilomètres sont implantés au milieu d'une forêt de cèdres centenaires qui rendent l'endroit par moment inquiétant. On peut comprendre pourquoi les Japonais sont tellement fascinés par les histoires de fantômes lorsqu'on se retrouve ici au milieu de ces milliers de pierres tombales recouvertes de mousse. Cet espace sacré, qui commence au pont Ichi-no-hashi, est étonnant aussi par la diversité des monuments qui y ont été construits. Parmi les premiers, on découvre une fusée tandis que le groupe Nissan a choisi de rendre hommage à ses ouvriers avec

INFOS PRATIQUES

POUR S'Y RENDRE Au départ de Kyôto, prenez le train (ligne Tôkaidô) jusqu'à Ôsaka où vous changerez pour la ligne Kanjô. A Shin-Imamiya, empruntez la ligne Kôya-Nankai jusqu'à Gokuraku-bashi. De là, un funiculaire vous conduira jusqu'à la gare de Kôya-san où vous pourrez emprunter un bus jusqu'au centre-ville. Le voyage durera environ 2h30. Au départ de Tôkyô, empruntez le shinkansen jusqu'à Shin-Ôsaka puis le métro (ligne Midôsuji) jusqu'à la gare de Nankai Namba où vous prendrez la ligne Kôya-Nankai. Il faut environ 4h50 de trajet depuis la capitale. http://koyasan.or.jp/


Odaira Namihei

Dans la nécropole de Oku-no-in, les stupas en pierre à cinq étages sont très nombreux.

deux statues les représentant. La société UCC spécialisée dans la commercialisation du café a naturellement choisi de manifester sa présence avec deux tasses géantes devant lesquelles les curieux ne manquent pas de s'arrêter. Si ces constructions attirent le regard, la plupart des pierres tombales sont simples. On trouve notamment de nombreux stupas en pierre à cinq étages sur lesquels les caractères inscrits se rapportent aux cinq éléments (la terre, l'eau, le feu, le vent et l'espace) puisque dans la doctrine bouddhique, le corps du Bouddha cosmique Mahâvairocana, le corps humain et le monde physique sont constitués de ces cinq éléments qui ne se désintègrent pas à la mort. Le plus célèbre de ces stupas de pierre est l'*ichiban sekitô* qui fut érigé par TOKUGAWA Tadanaga, fils du shôgun TOKUGAWA Hidetada, en mémoire de sa mère. Il mesure 10 m de haut et c'est le plus large de la nécropole. Tout au long du sentier qui mène vers le mausolée de Kôbô Daishi, on croise de petites statues bouddhiques portant des bavoirs. Ce sont des représentations du bodhisattva Jizô qui, selon les croyances populaires, veille sur les enfants et les protège dans l'au-delà. Elles sont très nombreuses et certaines d'entre elles ont des expressions étonnantes. Quelques dizaines de mètres avant le mausolée, on traverse le pont Gobyô-no-hashi qui marque l'entrée dans la partie la plus sacrée de l'Oku-no-in. On y trouve le Pavillon des lanternes (Tôrô-dô), une chapelle de prières qui contient plus de 10 000 lanternes offertes par des fidèles. De l'autre côté, on trouve le mausolée de Kôbô-Daishi qui, selon la tradition, n'est pas mort mais en état de méditation éternelle. C'est la raison pour laquelle les moines viennent lui servir un repas deux fois par jour. C'est la dernière étape du pèlerin qui se rend au mont Kôya. Avant l'avènement des transports publics et la construction de routes carrossables, les croyants empruntaient des routes de pèlerinage. Il y en avait au total sept (Kôya nanakuchi) dont la plus célèbre est le Chôishi-michi long de 24 km. Il relie le monastère Jison-in à Kudoyama jusqu'à la Porte principale (Daimon) qui marque l'entrée dans l'espace sacré de Kôya-san. Il doit son nom aux bornes de pierre qui le jalonnent tous les 109 m.


Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

L'hiver est sans doute la saison la plus spectaculaire pour visiter le mont Kôya.

Comme l'ensemble du mont Kôya, cette route a été inscrite, en 2004, au Patrimoine mondial de l'Unesco. Si l'on n'est pas pressé, c'est une belle promenade à effectuer. L'entrée du sentier au monastère de Jison-in est située à deux kilomètres environ de la gare de Kudoyama. Il faut environ 7h pour parcourir la distance jusqu'à Danjô Garan.
Pour rester dans l'ambiance du pèlerinage, il est possible de passer la nuit dans un monastère (Shukubô). Sur les 117 monastères en place actuellement, 52 proposent un hébergement avec des repas végétariens (*Shôjin ryôri*). A l'origine, il s'agissait de simples logements pour les moines itinérants. Aujourd'hui, dans bon nombre de monastères, les chambres sont dignes des meilleurs hôtels avec tout le confort que cela suppose. Il est possible de demander de participer à la prière du matin aux alentours de 6h. Cette expérience de vie en monastère est très prisée des touristes, il convient donc de réserver à l'avance pour éviter des déconvenues (www.shukubo.net). On peut se rendre au mont Kôya en toutes saisons. La plus impressionnante est néanmoins l'hiver quand la neige, le brouillard envahissent les lieux, lui donnant ce côté mystique qui sied au bouddhisme Shingon-shû du moine Kûkai. Après s'être promené dans ce lieu propice à la méditation, on peut se rendre dans l'un des nombreux petits cafés installés dans la ville. L'un d'entre eux, le Bon On Sha (0736 56 5535) à proximité du bureau de poste, est particulièrement attachant. On y sert un excellent chocolat chaud dans un décor chaleureux mi-galerie mi-boutique où l'on découvre des objets d'artisanat et des photographies de la région. Une fois revigoré, vous pourrez reprendre votre voyage vers les autres lieux sacrés de cette région qui n'en manque pas.

Odaira Namihei

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
ZOOM JAPON
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Alissa Descotes-Toyosaki, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Aurélie Boissière, Gianni Simone, Rafaële Brillaud, Sayaka Atlan, Ritsuko Koga, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Rié Tanaka, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Marie Varéon (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud



Hiroshima vous ouvre ses bras

On ne se rend pas à Hiroshima par hasard. L'histoire est souvent le moteur qui nous pousse à visiter la ville et la préfecture du même nom. Il y a bien sûr l'histoire récente, celle dont on se sent le plus proche. Des événements tragiques dont la cité portuaire a conservé les traces pour témoigner de l'insoutenable. Mais Hiroshima, c'est aussi une histoire millénaire que l'on rencontre dans ses traditions et ses monuments. Une histoire colorée et bien vivante où les hommes ont rendez-vous avec les divinités. Un monde merveilleux dans lequel on plonge avec un réel plaisir. Miyajima est un exemple de cette richesse dont on ne se lasse pas. Un univers qui accorde aussi une large place aux plaisirs de la bouche grâce à une large palette de produits tout aussi savoureux les uns que les autres. Non, on ne se rend pas à Hiroshima par hasard. Et si cela devait être le cas, à l'issue du séjour, on a souvent une seule idée en tête : celle d'y retourner très vite.

Miyajima

Vous ne pourrez pas manquer l'île de Miyajima avec son majestueux torii de 16 mètres planté au milieu de l'eau. Il est là pour rappeler la présence de ce lieu sacré du shintoïsme qui abrite plusieurs joyaux. Le plus célèbre d'entre eux est le sanctuaire d'Itsukushima. Bâti sur pilotis, il est en parfaite symbiose avec le milieu naturel et offre des moments inoubliables lorsque la mer l'entoure à marée haute. Le temple Daisho-in, situé au pied du mont Misen avec ses statues bouddhiques, est un autre lieu incontournable de cette île classée au Patrimoine mondial en 1996.

Kagura



Inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2009, cette forme théâtrale est, à la base, un rite artistique shintoïste qui servait à distraire les divinités afin d'avoir de bonnes récoltes et de bonnes pêches. Au village de Kagura Monzen Tojimura, chaque semaine des spectacles de kagura sont interprétés. C'est l'occasion de découvrir et d'entrer en contact direct avec une tradition millénaire qui reste bien ancrée dans la culture locale. Un pur moment de plaisir.

Parc du mémorial pour la paix



C'est à l'architecte Tange Kenzo que l'on doit l'aménagement du Parc du mémorial pour la paix qui abrite plusieurs monuments, le musée du Mémorial pour la paix et le Cénotaphe. A l'instar du Dôme de la bombe atomique, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco en 1996, ils sont là pour témoigner de l'atomisation de la ville le 6 août 1945 et rappeler l'importance de promouvoir la paix et la dénucléarisation de la planète. Sur le Cénotaphe situé au centre du parc, on peut lire l'épitaphe suivante : « Puissent les âmes reposer ici en paix, pour que l'enfer ne soit pas répété ». Malgré sa situation au cœur de la ville, ce lieu semble comme enveloppé dans une bulle de silence qui incite au recueillement et à la réflexion.

Okayama, le bon choix

Okayama est un carrefour important qui permet au voyageur curieux de découvrir un Japon plus provincial et plus original. La ville porte le même nom que la préfecture. Elle constitue une porte d'entrée vers la Mer intérieure dont les Japonais apprécient la beauté et le calme. C'est à partir de là que vous pourrez partir à la découverte de ces centaines d'îles. C'est aussi à cet endroit que l'on peut voir l'un des plus beaux jardins japonais du pays.



Kurashiki



Symbole de la douceur de vivre et du calme que les Japonais apprécient par dessus tout, la ville de Kurashiki possède bien des atouts, notamment le quartier de Bikan chiku. On y retrouve de belles demeures, d'anciens entrepôts témoins du passé commercial de la cité et un canal le long duquel les habitants et les gens de passage aiment déambuler. C'est là que se trouvent le musée d'art Ohara dont l'étonnante façade néoclassique attire l'œil et le musée de l'artisanat populaire, l'un des plus riches de l'archipel.

Koraku-en

Au Japon, rien n'est plus beau qu'un jardin japonais. Le Koraku-en figure parmi les plus beaux de l'archipel. Voulu par le seigneur Ikeda Tsunamasa, ce lieu est incontournable pour saisir l'esprit de la beauté japonaise. On s'y promène dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la découverte des paysages recomposés pour le bon plaisir d'un homme de très bon goût.

ZOOM ANNONCES



événements

L'Espace Culturel Bertin Poirée présente
LA CERAMIQUE JAPONAISE
une nouvelle génération, un nouveau souffle
du 2 au 20 juillet.
Vernissage le mardi 2 juil. 17h30~20h
8-12 rue Bertin Poirée 75001 Paris
Tel : 01 4476 0606



ExpOrigami 2
Au Paradis des Roses
Naomiki Sato,
Yoshiko Kômo,
Ako Kawasaki,
Jima
25 juin~13 juillet 2013
mar.~ven. 13h~19h, sam. 13h~18h. Espace Japon
12 rue de Nancy 75010
www.espacejapon.com





cours

●**cours de japonais (adultes, enfants et par correspondance) cours de manga. Préparez la rentrée en vous inscrivant dès maintenant sur** www.espacejapon.com

●**Atelier "Création de wagashi" (pâtisseries japonaises).** Samedis 24 & 31 août, 16h-18h30. Thème : 2 wagashi pour débutant. Public : parents & enfants dès 6 ans. 70€ / 2 pers. Réservation obligatoire. Walaku 01 5624 1102. 33 rue Rousselet 75007 http://walaku-paris.com

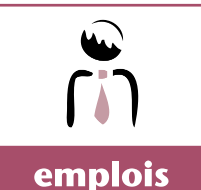


logements

●**Hébergement au cœur de Kyoto,** pratique pour tous vos déplacements et proche de nombreux événements culturels japonais. www.kyoto-nishiyama.com

●**Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier franco-japonais** à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses clients japonais. Nos services sont GRATUITS pour nos propriétaires. Paris Fudosan 18 rue de Richelieu 75001 Paris 0142868739 service@paris-fudosan.com

●**Vous souhaitez habiter dans une maison traditionnelle japonaise?** Essayez le gite Yadokiri, à partir de 4200yen/nuit http://yadoriki.info



emplois



DELFONICS

Concept store de papeterie Design Japonais recherche

vendeur (se) C.D.I. temps complet.

Expérience dans la vente ou le service exigée.

Excellent sens du contact.

Forte sensibilité à la qualité du service japonais à la clientèle.

Français, anglais courant exigé.

Envoyer CV + LM à saiyou@delfonics.com

atsuatsu

Takoyaki, Okonomiyaki, Donburi & Yakisoba

RECRUTE

cuisiniers et personnels de service pour ses activités traiteurs évènementiels, de restauration temporaires, et pour l'ouverture de son 1er restaurant à Paris

Envoyer votre candidature en français ou en japonais à recruit@atsuatsu.fr ou téléphonez au 06 07 11 86 56



www.facebook.com/info.atsuatsu

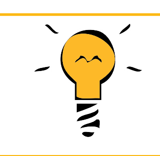
●**Recrutement : Recherche professeurs de français,** expérience exigée, travail à domicile via Skype. Merci d'envoyer votre CV à : info@ensemblefr.com http://ensemblefr.com



KUNITORAYA
Le spécialiste du UDON

Cherche pour son nouveau restaurant:
aide-cuisinier(ère), serveur(se).
Contactez-nous à midi ou en fin d'après-midi.
01 4703 0774
1 rue Villedo 75001

●**Restaurant gastronomique japonais à Paris dans le 16**eme**,** recrute un commis de salle, cuisinier(ère), aide-cuisinier(ère). Langues Japonais/Français parlées, 5jrs/semaine, midi et soir. Sushi Marché, Sushi Gourmet 01 4527 0902 (Mr. Yagi)



divers

Les Natto du dragon sont produits avec le plus grand soin à partir de soja Français **issu de la culture Bio** et **non manipulé génétiquement...** Commandez et retrouvez nos recettes sur www.natto-dragon.com



●**Hida Satoyama Cycling** propose de nombreux parcours touristiques en vélo dans la campagne japonaise. www.satoyama-cycling.com

●**Les charbons binchotan** sont un moyen écologique et économique de disposer d'une eau plus agréable à boire. Efficace 3 mois! En vente sur www.sakeshop.fr au prix de 5€.





amitié

●**Japonais de 40 ans qui aime le cinéma, la cuisine et les voyages** souhaite échanger avec française taka80125@gmail.com

Tarifs des annonces
(pour 100 caractères)

Emploi	50€ttc
Evénement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
logement	35€ttc
Divers	30€ttc

Options

20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc

Pour passer votre annonce dans ZOOM Japon, veuillez vous rendre sur **www.zoomjapon.info**





L' Agence Japonaise du Tourisme (JTA) et l' Office National du Tourisme Japonais (JNTO) à la Japan Expo 2013!

• Du jeudi 4 au dimanche 7 juillet
• Parc des Expositions, Paris Nord Villepinte
• Stand NO.BM32 Office National du Tourisme Japonais

Vous pourrez trouver toutes les informations les plus récentes sur les voyages au Japon à notre stand.
Nous vous y attendons très nombreux !



Travel Café

Espace pour feuilleter des magazines japonais et prendre des photos avec en fond d'écran Shibuya ou Akihabara notamment.

Tabi Camera

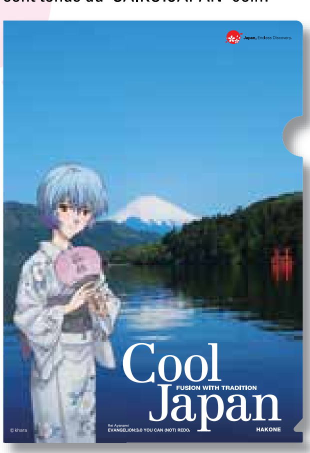
Choisissez un cadre photo parmi 3 sortes (paysages japonais notamment) et prenez une photo comme si vous y étiez ! Avec à vos côtés, la célèbre mascotte Hikonyan qui se trouvera au Travel Café !

Stamp Rallye

Si vous faites le tour des stands des agences de voyage, vous pouvez gagner le jeu "Evangelion Clear File" ! (les 250 premiers/ jour) Double chance pour une personne/jour: cadeau original !

De plus !
En répondant à notre enquête, un post-it original est offert en cadeau ! (aux 100 premiers)

Collaboration avec Evangelion 〔EVANGELION ANIME WORKS〕 sont tenus au "SAIKO!JAPAN" coin!



Japan Videos
"Discover the Spirit of Japan"

Il y a encore beaucoup d'attraits du Japon que vous ne connaissez pas, découvrez les sur un site entièrement rénové !
Vous pourrez y trouver plus de 160 vidéos sur le Japon ! (les traditions, les festivals, la vie quotidienne, la culture, les repas, les techniques industrielles, la mode, le tourisme, etc.).

http://www.visitjapan.jp/en/





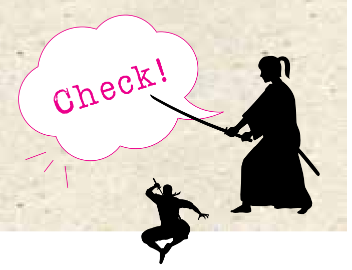
Les informations les plus récentes sont sur le site officiel et la page facebook de l'Office National du Tourisme.



http://www.tourisme-japon.fr/



https://www.facebook.com/DecouvrirleJapon




MaliciousCode
MASAHIRO IKENO, L'AUTEUR DE MALICIOUS CODE,
INVITÉ DES ÉDITIONS KOMIKKU À LA JAPAN EXPO !!
RENDEZ-VOUS DU 04 AU 07 JUILLET 2013 - STAND BC02 - HALL 5A
PARC DES EXPOSITIONS DE VILLEPINTE.
MaliciousCode 1
MaliciousCode 2
TOME 1 : DÉJÀ DISPONIBLE
TOME 2 : LE 04 JUILLET 2013
komikku
コミック出版
ÉDITIONS
© 2012 Masahiro IKENO